

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมหมกหมักกับการทำขนมสาคูไส้หมู จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
1. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมหยกมณีกับการทำขนมสาคุไส้หมู
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหยกมณีกับการทำขนมสาคุไส้หมู
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมหยกมณีกับการทำขนมสาคุไส้หมู
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมหยกมณีกับการทำขนมสาคุไส้หมู จำนวน 20 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและ การบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาคุไส้หมู
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร มีการประเมินก่อนการเรียนรู้หรือไม่
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมู จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมูได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมูได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมูได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางพัฒนาการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมูได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมู</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมู</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้สำหรับการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมู</p> <p>1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมู</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	20 นาที	- - - -
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมู	<p>2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมูได้</p> <p>2.2 บอกวิธีการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมูได้</p>	<p>2.1 อุปกรณ์ในการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หม</p> <p>การทำขนมหมกมณี</p> <p>1.สาकुเม็ดเล็ก</p> <p>2.น้ำใบเตย</p> <p>3.น้ำเปล่า</p> <p>4.น้ำตาลทราย</p> <p>5.มะพร้าวทึนทึกชุดฝอย</p> <p>6.เกลือป่น</p>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมหมกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมู</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ</p>		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>วิธีการทำขนมหมยกมณี</p> <ol style="list-style-type: none"> นำสาคุไปล้างน้ำและพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ ประมาณ 10 - 15 นาที นำมะพร้าวทึนทึกขูดฝอยมาคลุกกับเกลือให้ทั่ว แล้วนำไปนึ่งประมาณ 5 นาที แล้วใส่ถาดพักไว้ ต้มน้ำในกระทะให้เดือด ลดเป็นไฟกลาง แล้วนำสาคุที่พักไว้ใส่ลงไป รับประทานให้เม็ดสาคุกระจายตัวไม่จับกันเป็นก้อน คนไปสักพักสาคุจะเริ่มจับตัวเป็นก้อน หรือมีลักษณะเป็นตากบ (มีสีขุ่นตรงกลาง รอบนอกใส) ใส่น้ำใบเตยตามลงไป คนให้เข้ากันดีกับเม็ดสาคุ หลังจากนั้นใส่น้ำตาลทรายลงไป กวนต่อจนสาคุหนืดและข้นขึ้น แต่ส่วนผสมจะไม่แห้งนะคะ แล้วนำไปพักในถาดเพื่อให้สาคุเย็นลง นำซอ้นตักสาคุที่พักให้เย็นไว้เป็นชั้นพอดีคำ นำมาคลุกกับมะพร้าวทึนทึกขูดฝอยที่พักไว้ เพื่อน ๆ สามารถจัดเสิร์ฟใส่กระทงใบเตย <p>การทำขนมสาคุไส้หมู</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		1.สาकुเม็ดเล็ก 2.หมูสับ 3.รากผักชี 4.กระเทียม 5.พริกไทย 6.หอมแดงสับ 7.น้ำตาลปีบ 8.ซีอิ้วขาว 9.ถั่วลิสงคั่วบด 10.หัวไชโป้เค็ม 11.กระเทียมเจียว วิธีการทำขนมสาकुไส้หมู 1.นำรากผักชี กระเทียมและพริกไทย มาโขลกให้ละเอียด แล้วนำลงผัดใน น้ำมันให้ส่งกลิ่นหอม ตามด้วย หอมแดง และหมูสับผัดจนพอสุก 2.ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ ซีอิ้วขาว ใส่ถั่วลิสงคั่วบด หัวไชโป้เค็มลงไปผัดให้เข้ากัน แล้วพักไว้จนเย็น 3.นำสาकुมาแบ่งเป็น 3 ส่วน แล้วนำไปแช่ใน น้ำอัญชัน น้ำกระเจียว และ น้ำเปล่า เพื่อให้ได้สีที่แตกต่างกัน แช่ประมาณ 10 นาที แล้วรินน้ำออก			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>4. ปั่นไส้ที่ปักไว้จนเย็นให้เป็นก้อน เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 เซนติเมตร แล้วนำเม็ดสาकुที่แช่น้ำไว้มาห่อคลุมให้รอบ</p> <p>5. ทาน้ำมันให้ทั่วถึง แล้วนำสาकुใส่หมูที่ปั่นไว้ไปนึ่ง 10 นาที หรือจนกระทั่งสาकुสุกใส</p> <p>6. นำขึ้นคลุกน้ำมันกระเทียมเจียวแล้วจัดเสิร์ฟพร้อมกับผักเคียง</p>			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมหยกมณีกับการทำขนมสาकुไส้หมู	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมหยกมณีและการทำขนมสาकुไส้หมู</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	จัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้าได้	3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า			
4. โครงการประกอบ อาชีพการทำขนม หยงมณีกับการทำ ขนมสาคุไส้หมู	4.1 บอกความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการ ได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบ อาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการ ประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญ ของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้ และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	