

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำปาท่องโก๋น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2565 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ พัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน 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 ความสำคัญและประโยชน์ของการทำพาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำพาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำพาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย 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 การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำปาห่องโก๋น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ ตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำปาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำปาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำปาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำปาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำปาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำปาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาฐานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - - -
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำปาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำปาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย 2.2 บอกวิธีการทำปาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย	2.1 อุปกรณ์ในการทำปาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย <u>น้ำเต้าหู้</u> - ถั่วเหลืองซีก 2 กิโลกรัม - น้ำตาลทรายแดง 100 กรัม - ใบเตย 1 กำ - ผ้าขาวบาง <u>ปาท้องโก</u> - แป้งสาลีตราว่าว 275 กรัม	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำปาท้องโก้น้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- น้ำตาลทราย 20 กรัม - ยีสต์ผง 1 ช้อนชา - เบคกิ้งโซดา 1/4 ช้อนชา - นมผงหรือคอฟฟี่เมต 20 กรัม - เกลือป่น 1 ช้อนชา - น้ำอุ่น 175 กรัม - ผงฟู 1 ช้อนชา <u>วิธีการทำน้ำเต้าหู้</u> - นำถั่วเหลืองมาล้างให้สะอาดแล้วหยิบเม็ดถั่วเหลืองเสียออก - ล้างจนหมดกลิ่นเหม็นเขียว จากนั้นแช่ไว้เป็นเวลาอย่างน้อย 3 ชั่วโมงเพื่อให้ถั่วนิ่มแล้วพองตัว - นำถั่วเหลืองที่แช่น้ำไว้มาใส่เครื่องปั่น เติมน้ำสะอาด จากนั้นปั่นให้ละเอียด แล้วนำมากรองผ่านผ้าขาวบาง บีบเอาแต่น้ำ - นำน้ำเต้าหู้ที่กรองแล้ว ขึ้นตั้งไฟต้มจนเดือด คอยคนเรื่อย ๆ - เสร็จแล้วตักใส่แก้วหรือบรรจุใส่ขวดที่เตรียมไว้			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<u>สังขยาใบเตย</u> <u>อุปกรณ์และวัตถุดิบ</u> - ไข่ไก่ 2 ฟอง -นมสด 1 ถ้วย - น้ำตาลทราย 3/4 ถ้วย - น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น 2 ช้อนชา - น้ำหอมกลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้) - นมข้นจืด ¼ ถ้วย (เตรียมไว้สำหรับราดด้านบนก่อนเสิร์ฟด้วย) <u>วิธีทำ</u> - ตีผสมไข่ไก่กับนมสด น้ำตาลทราย น้ำใบเตย และ น้ำหอมกลิ่นวานิลลา พอเข้ากันดี นำไปกรองผ่านตะแกรง - ใส่ส่วนผสมลงในหม้อ ใช้ไฟอ่อน ๆ กวนจนส่วนผสมเริ่มเหนียวและข้น ค่อย ๆ เทนมข้นจืดลงไป กวนจนส่วนผสมเริ่มเหนียวและข้นอีกครั้ง ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้สักครู่ ก่อนเสิร์ฟ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<u>วิธีการทำปาท่องเที่ยวโก</u> <u>STEP 1 : ผสมแป้งปาท่องเที่ยวโก</u> - นำน้ำตาล เกลือ น้ำมันและน้ำอุ่นใส่ลงไปนวดผสมแล้วคนให้เข้ากัน - นำแป้งสาลีเอนกประสงค์ เบกกิ้งโซดา ผงฟู นวดร่อนรวมกัน แล้วใส่ยีสต์ลงไปแล้วใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน - จากนั้นนำของเหลวที่ผสมไว้มาเทในชามแป้ง คนให้เข้ากันแล้วนำไปพัก 1 ชั่วโมง - นำแป้งที่พักไว้มากลับด้าน เพื่อให้แป้งขึ้นฟูเท่ากัน จากนั้นพักแป้งไว้อีก 6 ชั่วโมง หรือข้ามคืน <u>STEP 2 : คลึงแป้งปาท่องเที่ยวโก</u> - นำแป้งปาท่องเที่ยวโกที่พักไว้มาตัดแบ่งจากก้อนใหญ่ให้เป็นส่วน ๆ แล้วคลึงให้เป็นชิ้นยาวเนียนสวย จากนั้นกดให้มีความหนาประมาณ 0.5 เซนติเมตร แล้วตัดเป็นชิ้นให้เท่า ๆ กัน			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- นำไม้แหลมจุ่มน้ำมาแตะบริเวณกลางแผ่นแป้งที่ตัดไว้ เพื่อให้เป็นตัวเชื่อมกับแผ่นแป้งอีกชิ้น <u>STEP 3 : ทอด + เสิร์ฟ</u> - นำพาท้องโกที่จับเข้าคู่แล้วลงทอดที่น้ำมันร้อนไฟปานกลาง หมั่นพลิกตัวพาท้องโกบ่อย ๆ เพื่อให้สีเสมอกัน - เมื่อสุกแล้วตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน - เสริจแล้วตักใส่จานหรือบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำพาท้องโกน้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำพาท้องโกน้ำเต้าหู้และสังขยาใบเตย 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4. โครงการประกอบอาชีพการทำปาท่องโก๋น้ำเต้าหู้ และสังขยาใบเตย	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	20 นาที	