หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

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

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
   - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ
   - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
   - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
   - การเตรียมส่วนผสม
   - วิธีการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ
   - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
   - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
   - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
   - ช่องทางการตลาด
   - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ
   - 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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ
2. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบได้ 1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - - -
2. ทักษะการประกอบอาชีพวิธีการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบได้ 2.2 บอกวิธีการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบได้ 2.3 บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 2.4 การเก็บรักษาการออกแบบบรรจุ	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ **<u>วัสดุ</u>** - ผงวุ้น - น้ำตาลทราย - กะทิ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบโดยวิทยากรอธิบายถึงวัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ ไป	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

	ภัณฑ์สำหรับกล่องใส่อาหาร	-เกลือ -ใบเตย **<u>อุปกรณ์</u>** 1.หม้อ 2.เตาแก๊ส 3.กะละมัง 4.ทับพี 5.กล่องบรรจุภัณฑ์ **2.2 วิธีทำ** **วิธีทำวุ้นกะทิใบเตย** 1. ใส่น้ำและผงวุ้นลงในหม้อ คนให้ผงวุ้นกระจายทั่ว ๆ และไม่เป็นก้อน พักทิ้งไว้สักครู่ 2. นำส่วนผสมขึ้นตั้งไฟกลางอ่อน คนผสมเรื่อย ๆ จนเริ่มเดือดและผงวุ้นละลายหมด จากนั้นเติมน้ำตาลทรายลงไป คนให้น้ำตาลทรายละลาย 3. ใส่น้ำใบเตยคั้นลงไปคนผสมให้เข้ากัน รอจนเดือดอีกครั้ง ปิดไฟ ยกลงจากเตา แล้วนำส่วนผสมไปกรอง 4. เทส่วนผสมวุ้นใบเตยใส่ลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ประมาณครึ่งพิมพ์ นำไปแช่เย็นจนเซตตัว เตรียมไว้ 5. ใส่กะทิลงในหม้อ ตามด้วยผงวุ้น จากนั้นคนให้ผงวุ้นกระจายทั่ว ๆ นำขึ้นตั้งไฟกลางอ่อน คนจนผงวุ้นละลาย	พร้อมๆกัน 2.3 จัดให้ผู้เรียนได้เรียนรู้แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ .4 วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา		

		และกะทิเริ่มเดือด (แต่ไม่ต้องแตกมัน) จากนั้นเติมน้ำตาลทรายลงไป คนให้น้ำตาลทรายละลาย ปิดไฟ ยกลงจากเตา 6. ตักส่วนผสมวุ้นกะทิหยอดลงในพิมพ์ทับวุ้นใบเตยจนเต็มพิมพ์ (ต้องแน่ใจว่าวุ้นใบเตยด้านล่างเซตตัวดีแล้ว) 7. นำวุ้นไปแช่เย็นจนเซตตัว นำออกจากพิมพ์ พร้อมเสิร์ฟ <u>การทำขนมทับทิมกรอบ</u> <u>วัตถุดิบ</u> แห้วปอกเปลือกต้มสุก 300 กรัม แป้งมันสำปะหลัง 150 กรัม น้ำตาลทราย 200 กรัม น้ำ 200 มิลลิลิตร หัวกะทิ 200 มิลลิลิตร ใบเตย 3 ใบ เกลือ ½ ช้อนชา สีผสมอาหารสีแดง ½ ช้อนชา <u>วิธีทำ</u> 1.หั่นแห้วเป็นชิ้นเต๋าขนาด 1 เซนติเมตร แล้วนำไปแช่ในน้ำเปล่าที่ผสมสีผสมอาหารสีแดงไว้ เป็นเวลา 15 นาที สีแดงที่ละลายน้ำไว้จะซึมเข้าไปในแห้ว ทำให้เปลี่ยนเป็นสีแดง- นำแห้วที่เปลี่ยนเป็นสีแดงแล้ว ไปซับน้ำออกให้			

		พอหมาด แล้วนำไปคลุกกับแป้งมันให้ทั่ว 2. ตั้งหม้อ ต้มน้ำให้เดือด นำแห้วที่คลุกแป้งมันแล้วมาร่อนเอาแป้งส่วนเกินออก แล้วใส่ลงไปต้มในน้ำเดือด เมื่อแป้งที่เคลือบแห้วเริ่มเปลี่ยนเป็นสีใส และตัวทับทิมกรอบลอยขึ้นมา แสดงว่าสุกแล้ว ให้ตักขึ้นลงแช่ในน้ำเย็นจัด เพื่อให้แป้งเซตตัว 3. ตั้งหม้อบนเตา ใช้ไฟกลาง ใส่หัวกะทิและใบเตยลงไป เมื่อหัวกะทิเริ่มร้อน ใส่น้ำตาลทรายและเกลือลงไป คนให้ละลายเข้ากันดี 4.ตักทับทิมกรอบใส่ชาม ราดด้วยน้ำกะทิ อาจใส่น้ำแข็งเพิ่มเติมเพื่อความเย็นสด 2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3.จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ 4.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า			

		5.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด 2.4 การเก็บรักษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับกล่องใส่อาหาร - วิธีการเก็บรักษา - นำใส่กล่องบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ทำขายวันต่อวัน - ควรเก็บในตู้เย็น			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการ	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย	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 และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมวุ้นกะทิและขนมทับทิมกรอบ	20 นาที	

	ขาย การกระจายสินค้าได้	การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการจำหน่ายการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมวุ้นกะทิและการทำทับทิมกรอบ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	