

หลักสูตร การทำขนมไทย (สาकुไส้หมูและขนมหยกมณี) จำนวน 6 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

สภาพเศรษฐกิจกำลังเป็นปัญหาใหญ่และมีผลกระทบต่อประเทศไทยที่คาดว่าแนวโน้มในอนาคตจะมีอัตราสูงขึ้น จึงส่งผลให้ประชาชนตกงาน ว่างงาน ไม่มีงานทำ จากปัญหาดังกล่าวทำให้ประชาชนหันมาประกอบอาชีพอย่างหลากหลายเช่น ขายอาหาร ขายเสื้อผ้า ขายขนม ฯลฯ โดยในปัจจุบันอาชีพที่กล่าวมาเป็นอาชีพที่ทำง่ายต้นทุนต่ำทำให้แม่ค้าผู้ผลิตที่ขายกันตามท้องตลาดมีอัตราการแข่งขันสูงขึ้น สาकुไส้หมูเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์ราคาไม่แพงสามารถบริโภคได้ทุกวัย ต้นทุนต่ำใช้เวลาในการผลิตไม่นาน และยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์จึงควรสนับสนุนให้มีการผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น การฝึกอบรมการทำสาकुไส้หมูและขนมหยกมณีเพื่อการค้าให้แก่ประชาชนที่สนใจทั่วไป จะทำให้เกิดการสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ประชาชน อีกทั้งเป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
2. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
2. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และ สิ่งแวดล้อม
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที
 1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำขนม สาकुไส้หมูและขนมหยกมณี
 2. วิเคราะห์ตนเองใน การประกอบอาชีพ ได้ทักษะในการประกอบอาชีพ
- ธุรกิจขนมไทย

2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 5 ชั่วโมง
 1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการ ทำสาकुไส้หมูและขนมหยกมณี
 2. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมูและขนมหยกมณี
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที
 - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - 3.4 การขาย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น แผ่นพับเรื่องการทำสาकुไส้หมูและขนมหยกมณี
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ปราชญ์ชาวบ้าน

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำสาकुไส้หมูและขนมหยกมณีได้

การจบหลักสูตร

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

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย (สาขุไส้หมูและขนมหยกมณี) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที -อุปกรณ์ และวัตถุดิบใน การทำสาคุไส้หมูและขนมหยกมณี	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสาคุไส้หมูและขนมหยกมณี 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จัก วัสดุอุปกรณ์ในการทำสาคุไส้หมูและขนมหยกมณี	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพสาคุไส้หมูและขนมหยกมณี 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ ได้	วิทยาการบรรยายให้ความรู้ เรื่อง 1. ความสำคัญและ ประโยชน์การเรียนรู้การทำสาคุไส้หมูและขนมหยกมณี 2. วิเคราะห์ตนเองในการ ประกอบอาชีพได้	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 5 ชั่วโมง -การเตรียม วัตถุดิบ	1. สามารถบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำสาคุไส้หมูและขนมหยกมณี 2. สามารถกำหนด รูปแบบ ในการประกอบอาชีพการทำสาคุไส้หมูและขนมหยกมณี	1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำสาคุไส้หมูและขนมหยกมณี 2. ขั้นตอนการทำสาคุไส้หมูและขนมหยกมณี	2.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยวิทยากรรวบรวมข้อมูลสรุปและ อธิบาย เพิ่มเติม 2.2 วิทยาการสาธิตวิธีการทำเตรียมสาคุเลือกสาคุ 2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำความเข้าใจ ตามที่กำหนด วิทยาการ สังเกต ตรวจสอบ ประเมินผล การปฏิบัติ 2.4 วิทยาการบรรยาย ประกอบตัวอย่างของจริง เรื่อง วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสาคุไส้หมู ผู้เรียนสังเกต สอบถาม และบันทึกการเรียนรู้และทำกิจกรรม ตามที่กำหนด ผู้สอน สังเกตการมีส่วนร่วม ประเมินผลการปฏิบัติ 2.5 วิทยาการให้ดูตัวอย่าง วัสดุอุปกรณ์และให้ผู้เรียนสนทนาซักถาม 2.6 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำสาคุไส้หมูและขนมหยกมณี	-	5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 30 นาที - ทำเลที่ตั้งร้าน	- สามารถสรุปขั้นตอนและ เทคนิคการทำงาน - เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียน การสอน	- การสรุปขั้นตอน และเทคนิคการทำงานได้ครบทุก ขั้นตอน	3.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่ม มูลค่าจากการทำสาคุไส้หมูและขนมหยกมณี วิทยากร อธิบายเพิ่มเติม 3.2 ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้เรื่องการเพิ่มมูลค่าการทำสาคุไส้หมูและขนมหยกมณี ช่องทางการจัดจำหน่ายหรือรับงานวิธีการ ส่งเสริมการจำหน่าย หรือเพิ่มปริมาณการสั่งการทำสาคุไส้หมูและขนมหยกมณี วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและให้ ข้อเสนอแนะ	30 นาที	-

