

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง)
จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองพิจิตร
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. 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 ความสำคัญและประโยชน์ของการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง)
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง)
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง)
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

4. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง)

จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง)
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง) ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง) ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง) ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง) ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง) 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง) 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง)	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 วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - - -
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง)	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง) 2.2 บอกวิธีการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง)	2.1 อุปกรณ์และขั้นตอนในการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง) <u>อุปกรณ์ที่ใช้</u> -เตาถ่าน -ที่คั่วอาหาร -ตะแกรง -ถ่าน	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง) 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		-ไม่กลัด -ถ่าน <u>ส่วนผสมการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง)</u> <u>(ส่วนผสมสำหรับ 1 ชุด)</u> -กะทิ 3 ถ้วยตวง -ข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม -น้ำตาลทราย ½ กิโลกรัม -เผือก 1 หัว -ฟักทอง 1 ซีก -กล้วย 1 หวี -รากผักชี 3 ราก -กระเทียมไทย 1 ซ้อนตวง -พริกไทยขาวเม็ด 1 ซ้อนชา -เนื้อกุ้งสับละเอียด 180 กรัม -เกลือสมุทร 6 กรัม -มะพร้าวขูดขาว 120 กรัม -ใบมะกรูดหั่นฝอย 5 ใบ <u>วิธีการทำ</u> -ล้างข้าวเหนียวให้สะอาด แช่ทิ้งไว้ 5 ชั่วโมง -หั่นเผือกหอมให้ได้ชิ้นเล็กๆ จากนั้นนำไปนึ่งด้วยไฟแรง 20 นาที ใช้ส้อมยีให้ละเอียดขณะที่กำลังร้อน พักไว้			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		นำเผือกหอม หัวกะทิ น้ำตาล มะพร้าว เกลือป่น เกลวไปในกระทะ เปิดแก๊สใช้ไฟกลางในช่วงแรก คนให้เข้ากันอย่าหยุดมือ -พอละลายดีแล้ว ลดเหลือไฟอ่อน กวนต่อจนเนื้อแห้งได้ที่ จับตัวเป็นก้อน ปิดแก๊ส ยกลง พักให้เย็นสนิท ทำส่วนผสมไส้กึ่ง นำสามเกลวไป โขลกให้ละเอียด ตั้งกระทะ ใช้ไฟกลางค่อนอ่อน เทหัวกะทิลงไป ผัดให้กะทิแตกมัน -จากนั้นใส่สามเกลวลงไป ผัดจนหอม จากนั้นใส่กึ่งสับลงไป ผัดจนกึ่งสุกดี ตามด้วยเกลือป่น น้ำตาลทราย ผัดให้เข้ากัน -ตามด้วยมะพร้าวขูดขาว หยอดสีผสมอาหารสีส้มลงไปตามชอบ ผัดให้เข้ากันอีกครั้งจนแห้ง ปิดท้ายด้วยใบมะกรูดซอย ปิดแก๊ส พักให้เย็นสนิท นำข้าวเหนียวไปนึ่ง ด้วยไฟแรง 30 นาที -ตั้งกระทะ ใส่หัวกะทิลงไป ตามด้วย น้ำตาลทรายขาว และเกลือสมุทร			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เปิดไฟกลาง คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี ไม่ต้องรอให้เดือด ปิดแก๊ส -นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว เทใส่ คน ให้เข้ากันไปในทางเดียวกัน ปิดฝาพัก ไว้ 20 นาที จากนั้นคนให้เข้ากันอีก รอบ ปิดฝาพักไว้อีก 10 นาที นำมาห่อ ตักข้าวเหนียวมูนลงไป 1 ช้อน ตามด้วยไส้ และปิดด้วยข้าว เหนียวอีกครั้ง กดให้แน่น นำไปปิ้งไฟ อ่อน			
3. การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ การทำข้าว เหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง)	3.1 สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความ เสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความ เสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กล ยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ไส้กล้วย ไส้เผือก ไส้ฟักทอง ไส้กุ้ง) 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า			
4. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง(ใส่กล้วย ไข่เค็ม ไข่ฟักทอง ไข่กุ้ง)	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	20 นาที	