

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร หลักสูตรการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางมูลนาก



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขา รู้เรา เถ่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

การทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตรได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการ

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตร การทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา	๑.๑ บอกความสำคัญในประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลาได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลาได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลาได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลาได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๒๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา	๒.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลาได้ ๒.๒ บอกวิธีการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา	๒.๑ อุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา ๒.๓ วิธีการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา <u>ส่วนผสมข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา</u> - ปลาเกล็ดปลาช่อน - หอมแดง - น้ำมัน - น้ำตาลทราย - เกลือป่น - ข้าวเหนียว - กะทิ - น้ำตาลมะพร้าว - ไข่ <u>วิธีการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา</u> ๑. ซาวข้าวเหนียวด้วยน้ำสะอาดหลายๆ ครั้ง จนน้ำใส ล้างด้วยน้ำสะอาด ๑-๒ ครั้ง แช่ข้าวเหนียวในน้ำค้างคืนหรืออย่างน้อย ๓ ชั่วโมง ๒. นึ่งข้าวเหนียว	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลาพร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธีการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลาและฝึกปฏิบัติ ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา	-	๔ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำมันพืช หัวกะทิเข้าด้วยกัน นำขึ้นตั้งเตาไฟอ่อนๆ พอให้น้ำตาลและเกลือละลายหมด ระวังอย่าให้เดือดจนทำให้กะทิแตกมัน *เราจะทำน้ำกะทิสำหรับนึ่งข้าวเหนียวในช่วง๑๕ นาทีสุดท้ายของการนึ่งข้าวเหนียว เพราะน้ำกะทิที่ร้อนจะทำให้ข้าวเหนียวดูดซึมกะทิได้ดี ๓.เปิดฝาและคลี่ผ้าขาวบาง เชี่ยวหวด พลิกข้าวเหนียว นึ่งต่อ ๑๕ นาที ๔.นำข้าวเหนียวที่สุกแล้วใส่ในชามใหญ่ เทส่วนผสมหัวกะทิ ๓/๔ ถ้วย ให้พอท่วมข้าวเหนียวคนเบาๆ ให้ทั่ว ปิดฝาให้ระอุและดูน้ำตาลกะทิ ประมาณ ๑ ชั่วโมง *อย่าคนแรง เม็ดข้าวเหนียวจะหัก ไม่น่าทาน ๕.ย่างปลาช่อนบนเตาถ่านหรือเตาอบลมร้อนจนปลาช่อนแห้ง (แห้งจริงๆ ไม่แฉะ ใช้เตาอบลมร้อนอุณหภูมิ ๑๘๐ องศา นาน ๑.๓๐ ชั่วโมง จนเป็นสีเหลืองทอง พักไว้ให้เย็น			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๖. แกะเอาแต่เนื้อปลา (ไม่เอาหาง ก้างหรือครีบ) โขลก ยี เนื้อปลา สลับกันจนฟู ๗. ตั้งกระทะใช้น้ำมันที่เหลือจากทำ หอมเจียวเล็กน้อย ใช้ไฟกลาง กระทะร้อนนำปลาที่โขลกไว้ลงไปคั่ว จนแห้งกรอบเป็นสีเหลืองทอง ๘. พักปลาให้คลายร้อน ใส่น้ำตาลทราย หอมเจียว คลุกให้เข้ากัน ถ้า เค็มไม่พอเติมเกลือได้เล็กน้อย หรือ ถ้ายังเค็มอยู่เติมน้ำตาลทรายได้ ๙. ตอกไข่และใส่น้ำตาลมะพร้าวลงใน ขามผสม ใส่ใบเตยมีดลงไปขยำจน น้ำตาลละลายหมดและไข่ขึ้นฟู ๑๐. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับหัวกะทิแล้วใส่ ลงในไข่แล้วขยำต่ออีกเล็กน้อย ๑๑. ใช้กระชอนกรองเอาใบเตยออก แล้วนำไปนึ่งไฟอ่อน ๆ เป็นเวลา ๒๕ นาทีหรือจนสุก			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยาและหน้าปลา	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุม ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมตามคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด ๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย ๓.๗ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๒๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔. โครงการ ประกอบอาชีพการ ทำข้าวเหนียวมูน หน้าสังขยาและ หน้าปลา	๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละ องค์ประกอบให้เหมาะสมและ ถูกต้องได้ ๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ ของโครงการ ประเมินโครงการ/ ปรับปรุงโครงการได้ ๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตาม หลักปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพ เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง ๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของ โครงการ การประเมินโครงการ/ ปรับปรุงโครงการ ๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบ อาชีพ ๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมิน ความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๒๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

**หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม