

## หลักสูตรการทำขนม จำนวน 9 ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

#### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่ง ที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

การถนอมอาหารการทำขนม เป็นอีกวิธีหนึ่งที่เป็นการถนอมอาหารของคนไทยโดยเฉพาะภาค อีสานที่นิยมการทำถนอมอาหารในแบบต่างๆ เช่น การทำปลาต้ม การทำปลาร้า การทำส้มหมู หรือการทำ ขนมชนิดต่างๆ สามารถนำมาประยุกต์กับชุมชนที่ตนเองอาศัยอยู่ได้ เช่นการทำขนมกระดูอ่อน การทำ ขนมเห็ดเป็นต้นเพื่อเป็นการถนอมอาหารให้ได้นานขึ้นรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารได้ดี นอกจากนี้ ยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

#### หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาค ทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

#### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

#### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

9 ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                   | จุดประสงค์การเรียนรู้  | เนื้อหา                         | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|--------------------------|--|---------------------------------|---|--------------|---------|
|     |                          |  |                                 |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1   | ช่องทางการประกอบอาชีพการ | 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการ | 1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการ | 1.พูดคุยกับผู้มีความรู้และประสบการณ์การประกอบอาชีพด้านการ<br>2.จัดกระบวนการ | 30<br>นาที   | -       |

|   |  |  |  |  |        |         |
|---|--|--|--|--|--------|---------|
|   |  | 1.3 แหล่งเรียนรู้<br>1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ  | 2.แหล่งเรียนรู้อาชีพด้านการ  | วิเคราะห์ตนเอง<br>สิ่งแวดล้อม และ<br>ความรู้ทางวิชาการ<br>ประกอบการ<br>ตัดสินใจเลือก<br>ประกอบอาชีพด้าน<br>การ |        |         |
| 2 | ทักษะการประกอบอาชีพ<br>การถ                      | 2.1 <sup>ขั้นเตรียมการ</sup> ประกอบอาชีพ<br>อ<br>2.2 การทำ<br>อ<br>2.3 บรรจุภัณฑ์<br>อ   | 1.ลักษณะประเภท<br>ด้านอ<br>ดังนี้<br>-แหนมกระดูกอ่อน<br>-แหนมเห็ด<br>-แหนมหมู<br>2.ความปลอดภัย | 1.บรรยายให้ความรู้   | 30นาที |         |
| 3 | การบริหารจัดการ<br>ในการประกอบ<br>อาชีพการทำแหนม | 3.1 การบริหารจัดการ<br>การทำแหนม<br>3.2 การจัดการตลาดใน<br>การทำแหนม<br>3.3 การจัดการความ<br>เสี่ยง<br>3.4 การวางแผนการ<br>ดำเนินงาน | 3.เครื่องมือประจำตัว<br>ด้านการทำแหนม<br>ดังนี้<br>-แหนมกระดูกอ่อน<br>-แหนมเห็ด<br>-แหนมหมู    | 1.บรรยายให้ความรู้<br>2.ศึกษาจากของจริง<br>ดังนี้<br>-แหนมกระดูกอ่อน<br>-แหนมเห็ด<br>-แหนมหมู                  | 15นาที | 15 นาที |

|   |                           |   |   |   |         |  |
|---|---------------------------|---|---|---|---------|--|
| 4 | <p>โครงการประกอบอาชีพ</p> | <p>4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.3 องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพ</p> <p>4.4 การเขียนโครงการ</p> <p>4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ</p> <p>อาชีพ</p> <p>อาชีพ</p> <p>อาชีพ</p> | <p>1. วัสดุในด้าน</p> <p>อาชีพ</p> <p>2. การคำนวณ</p> <p>อาชีพ</p> <p>ในแต่ละงาน</p> <p>ได้ตามอัตราส่วนดังนี้</p> <p>-แผนมกระดูกอ่อน</p> <p>-แผนมเห็ด</p> <p>-แผนมหมู</p> | <p>1.บรรยายให้ความรู้</p> <p>ฝึกปฏิบัติดังนี้</p> <p>-แผนมกระดูกอ่อน</p> <p>-แผนมเห็ด</p> <p>-แผนมหมู</p> | 30 นาที |  |
|---|---------------------------|---|---|---|---------|--|

|   |                     |  |  |  |         |       |
|---|---------------------|--|--|--|---------|-------|
| 5 | วิธีการทำเหมม       | <p>1.บอกลักษณะ ประเภทของไอ</p> <p>2.อธิบายไอ</p> <p>3.ปฏิบัติไอได้ดังนี้</p> <p>-เหมมกระดูกอ่อน</p> <p>-เหมมเห็ด</p> <p>-เหมมหมู</p>   | <p>1.สามารถทำเหมมได้</p> <p>2.การออกแบบการตักแต่งจานและการปรุงรสชาติของการทำเหมมดังนี้</p> <p>-เหมมกระดูกอ่อน</p> <p>-เหมมเห็ด</p> <p>-เหมมหมู</p> | <p>1.บรรยายให้ความรู้</p> <p>2.ฝึกปฏิบัติ ดังนี้</p> <p>-เหมมกระดูกอ่อน</p> <p>-เหมมเห็ด</p> <p>-เหมมหมู</p> | 2 ชม.   | 4 ชม. |
| 6 | การจัดการและการตลาด | <p>1.คิดค่าวัสดุและกำหนดค่าบริการได้</p> <p>2.ทำบัญชีรับ-จ่ายอย่างง่ายได้</p> <p>3.อธิบายถึงแหล่งที่มาของวัสดุและจัดซื้อมาใช้ในการปฏิบัติงานได้</p> <p>4.ให้บริการแก่ท้องถิ่นได้</p> | <p>1.การคำนวณวัสดุที่ใช้</p> <p>2.การหาแหล่งวัสดุและราคา</p> <p>3.การคิดค่าแรงงาน</p> <p>4.การทำบัญชีรายรับ-จ่าย</p>                               | <p>1.บรรยายให้ความรู้</p> <p>2.ฝึกปฏิบัติดังนี้</p> <p>-เหมมกระดูกอ่อน</p> <p>-เหมมเห็ด</p> <p>-เหมมหมู</p>  | 30 นาที |       |

|   |                         |   |   |                                    |              |  |
|---|-------------------------|---|---|------------------------------------|--------------|--|
| 7 | ช่องทางกำรค้ำขำยออนไลน์ | 1.แนะนำกำรขำยสินค้ำทางออนไลน์<br>2.กำรถ้ำยภำพ ปรกอบสินค้ำ<br>3.กำรเขียนค้ำที่เหมำสมและดิ่งดูคควำมสนใจ<br>4.WWW.ที่ให้บริกำรช่องทางกำรขำยสินค้ำฟรี | 1.กำรเขียนค้ำที่เหมำสมและดิ่งดูคควำมสนใจ<br>2.WWW.ที่ให้บริกำรช่องทางกำรขำยสินค้ำฟรี เช่น เฟสบุค ไลน์ เป็นต้น | 1.บรรยายให้ควำมรู้<br>2.ฝึกปฏิบัติ | 30<br>น่ำที่ |  |
|---|-------------------------|---|---|------------------------------------|--------------|--|

### สื่อกำรเรียนรู้

1. แฝ่นพ้บวิธีกำรทำ
2. ศึกษำจำกแหล่งเรียนรู้ในชุมชน /วิทยำกร /ภูมิปัญญำท้องถิ่น

### กำรวัดและประเมินผล

1. แบบสังเกตุผู้เรียน
2. ผลงานของผู้เรียน

### เงื่อนไขกำรจบหลั้สูตร

1. มีผลงานที่ดี เป็นรูปธรรม
2. มีกำรผ่านกำรประเมินหลั้เรียน
3. มำเรียนไม่น้อยกว่ำร้อยละ 80 ของเวลำเรียนทั้งหมด

### เอกสรหลั้ฐำนกำรศึกษำที่จะได้รับหลั้จำกจบหลั้สูตร

1. ใบสำค้ำญผู้ผ่านกำรเรียน

### กำรเทียบโอน

ไม่สมำรถเทียบบริขำเรียนได้