

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
ชื่อหลักสูตรวิชาขนมผักกาด จำนวน ๓ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต

ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มาเรียนหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต เห็นสมควรพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมายและประชาชนมีรายได้และมีอาชีพเสริมจากการทำขนมผักกาดต่าง ๆ เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำขนมผักกาด ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของไทยทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย ขนมผักกาดถือเป็นอาหารจานด่วนที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ธรรมชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มาเรียน และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เรียน มีอาชีพ สร้างรายได้อย่างมั่นคง
- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- เพื่อให้ผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไปได้
- เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาจำนวน ๓ ชั่วโมง (ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง)

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขนมฝักบัว ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง	๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพขนมฝักบัว ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขนมฝักบัว ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ	๑	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพขนมฝักบัว ๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำขนมฝักบัวแต่ละชนิดได้ ๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำขนมฝักบัว	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพขนมฝักบัว ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำขนมฝักบัว ๒.๑.๓ การทำความเข้าใจสะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบขนมฝักบัว ๒.๒ ขั้นตอนแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมฝักบัว ๒.๒.๑ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ๑) ขนมฝักบัว	๒.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำขนมฝักบัว การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ ๒.๕ ฝึกทักษะการขนมฝักบัว ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ๑.การคัดสรรวัตถุดิบ ๒.การทำความสะดวก		๑

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๓.ส่วนผสม ๔.สาธิต/ปฏิบัติ ๕.บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย ๖.การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถอธิบายการจัดการผลิตขนมฝักบัว-การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิตขนมฝักบัว - คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตขนมฝักบัว - การกระจายขนมฝักบัวไปสู่ผู้บริโภค	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพขนมฝักบัว ๓.๑.๑ การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำขนมฝักบัวชนิดต่าง ๆ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการแปรรูปขนมฝักบัว - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า ๓.๑.๓ คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ	๓.๑ การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้ ๓.๑.๑ กำหนดและ การควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า ๓.๑.๓ คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียน	๑	
รวม					๒	๑

## สื่อการเรียนรู้

๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมฝักบัว
๒. ใบความรู้
๓. วิทยากร

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร


๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากอบรม

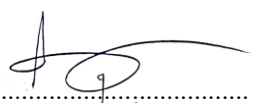
๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา  
ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษา

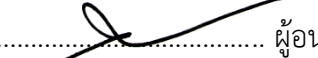
ลงชื่อ.....  ..... ผู้เสนอหลักสูตร  
(นายอุไทย พรมทา)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....  ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมบัติ เอ็นดู)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....  ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายphasakorn เม็ดจันติก)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตรการทำเกี่ยวหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

วันที่ ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ ..... เวลา..... น.	<p>๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพขนมฝักบัว</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัว</p> <p>๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด</p> <p>๑.๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน</p> <p>๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง</p>	<p>๑. วิทยากรให้ความรู้ถึงหลักการทำขนมฝักบัวเบื้องต้น</p> <p>๒. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๓. แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น รวมทั้งหาแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๔. วิทยากร ให้ความรู้และสาธิตการทำขนมฝักบัว</p> <p>๓. ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน กำไร การจัดทำบัญชี การกำหนดราคา การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> <p>๔. ร่วมกันอภิปราย / เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน</p>	๒ ชม.
	<p><b>ขั้นเตรียมการในการทำขนมฝักบัว</b></p> <p>ส่วนประกอบในการทำขนมฝักบัว</p> <p>๑. แป้งสาลี ๑ กิโลกรัม</p> <p>๒. แป้งข้าวเจ้า ๓๐๐ กรัม</p> <p>๓. แป้งข้าวเหนียว ๒๓๐ กรัม</p> <p>๔. น้ำตาลทราย ๓๐๐ กรัม</p> <p>๕. น้ำตาลปีบ ๕๐๐ กรัม</p> <p>๖. เกลือ ๑ ช้อนชา</p> <p>๗. ใบเตย ๓๐๐ กรัม</p> <p>๘. กะทิ ๒๕๐ กรัม</p> <p>๙. น้ำมัน</p>	<p>วิทยากรให้ความรู้และให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติวิธีและขั้นตอนในการทำขนมฝักบัว</p> <p><b>ขั้นเตรียม</b></p> <p>๑. นำใบเตยมาล้างทำความสะอาด</p> <p>๒. นำใบเตยปั่น</p> <p>๓. คั้นน้ำใบเตย</p> <p><b>ขั้นลงมือปฏิบัติ</b></p> <p>๑. นำแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว มาร่อน</p> <p>๒. ผสมน้ำตาล ผงฟู เกลือ น้ำใบเตย และกะทิ คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วทิ้งไว้ ๓๐ นาที</p> <p>๓. เมื่อหมักแป้งครบเวลาแล้ว ตั้งกระทะ เเทน้ำมันพอประมาณ (ใช้กระทะใบเล็ก)</p> <p>๔. เมื่อน้ำมันร้อนแล้วตักแป้งลงไป ทอดให้สุกทั้งสองด้าน ตักขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน</p>	๒ ชม.

	๑๐. น้ำเปล่า ๑๕๐๐ มิลลิลิตร ๑๑. ผงฟู ๒ ช้อนชา ๑๑. เครื่องปั้น ๑๒. ถูมือ ๑๓. กาละมัง ๑๔. ตะกร้อตีแป้ง ๑๕. ตะแกรงร่อนแป้ง ๑๖. กระทะ		
--	--	--	--

ลงชื่อ.....วิทยากร  
 (.....)  
 วันที่ ...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล  
 (.....)  
 วันที่ ...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน  
 (.....)  
 วันที่ ...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
 (.....)  
 วันที่ ...../...../.....