

หลักสูตร การทำข้าวเกรียบฟักทอง
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขารู้เรา เเท่าทัน เพื่อ แข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพ ด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขัน การแข่งขันทั้งในระดับ ภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคือ อาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยั้งที่ มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ข้าวเกรียบ หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจากแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์หรือผัก หรือผลไม้ เช่น ปลา กุ้ง ฟักทอง เผือก มันเทศ ข้าว ขนุน มะละกอ สับปะรด บดผสมให้เข้ากับเครื่องปรุงรส แล้วทำให้เป็นรูปทรงตามต้องการ นึ่งให้สุก ตัดให้เป็นแผ่นบางๆ นำไปทำให้แห้งด้วยแสงแดดหรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจทอดก่อนบรรจุหรือไม่ก็ได้ขนม เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ ขวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ
๔. ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม
อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

- ๑ ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
- ๒ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียน จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง
 - ๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง
 - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง
 - ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
 - ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน
 - ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - ๑.๒.๕ ทุน
 - ๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ
 - ๑.๒.๗ การขนส่ง
 - ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
 - ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ
 - ๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ
 - ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบฟักทอง
 - ๒.๑.๒ ลักษณะของการทำข้าวเกรียบฟักทอง
 - ๒.๑.๓ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง
 - ๒.๑.๔ สถานที่ / พื้นที่
 - ๒.๒ ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบฟักทอง
 - ๒.๒.๑ การจัดทำ / จัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - ๒.๒.๒ ปัญหาการการทำข้าวเกรียบฟักทอง

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง

๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการ

๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพ

๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำข้าวเกรียบฟักทอง

๓.๑.๔ การทำรายรับ – รายจ่าย

๓.๒ การจัดการการตลาด

๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง

๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์

๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ

๓.๓ การจัดการความเสี่ยง

๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพ

๑) ค่าใช้จ่าย

๒) การเตรียมพื้นที่

๓) การแก้ปัญหาความเสี่ยง

๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง

๔.๑ ความสำคัญของโครงการการทำข้าวเกรียบฟักทอง

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการการทำข้าวเกรียบฟักทอง

๔.๓ องค์ประกอบของโครงการการทำข้าวเกรียบฟักทอง

๔.๔ การเขียนโครงการการทำข้าวเกรียบฟักทอง

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการทำข้าวเกรียบฟักทอง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้

๒. VCD /หนังสือ

๓. Internet

๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน

๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร์
๓. วุฒิปัตร์ ออกโดยสถานศึกษา

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตรการทำข้าวเกรียบฟักทอง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง	๑. บอกความสำคัญการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง -ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ -การเลือกทำเลที่ตั้ง -ทุน -การบรรจุหีบห่อ -การขนส่ง	๑. บอกความสำคัญการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง -ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ -การเลือกทำเลที่ตั้ง -ทุน -การบรรจุหีบห่อ -การขนส่ง	วิทยากรบรรยาย - บรรยาย - ยกตัวอย่าง - สาธิต	๑.๑๕ ชม	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง	๑. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบฟักทอง ๒. สามารถเตรียมวัตถุดิบในการทำข้าวเกรียบฟักทอง ๓. สามารถอธิบายเทคนิคการทำข้าวเกรียบฟักทอง วัสดุและอุปกรณ์ในการทำข้าวเกรียบฟักทอง ข้อควรระวังในการทำข้าวเกรียบฟักทอง	- ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบฟักทอง - การเลือกฟักทอง - การเตรียมการทำข้าวเกรียบฟักทอง - การเก็บรักษาการทำข้าวเกรียบฟักทอง หลังทำเสร็จแล้ว	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	๑๕ ชม.	๔ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง	<p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง</p> <p>๓.๑.๑ สามารถวางแผนการจัดการทำข้าวเกรียบฟักทองได้</p> <p>๓.๑.๒ สามารถเก็บรักษาคุณภาพของการทำข้าวเกรียบฟักทองได้</p> <p>๓.๑.๓ สามารถลดต้นทุนในการทำข้าวเกรียบฟักทอง</p> <p>๓.๑.๔ สามารถทำบัญชีรายรับ – รายจ่ายได้</p> <p>๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้</p> <p>๓.๒.๑ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่งได้</p> <p>๓.๒.๒ สามารถโฆษณาประชาสัมพันธ์ได้</p> <p>๓.๒.๓ สามารถส่งเสริมการขายและการบริการได้</p> <p>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพทำข้าวเกรียบฟักทอง</p> <p>๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำข้าวเกรียบฟักทองได้</p> <p>๓.๑.๒ การเก็บรักษาคุณภาพของข้าวเกรียบฟักทองได้</p> <p>๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำข้าวเกรียบฟักทอง</p> <p>๓.๑.๔ การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>๓.๒ การจัดการการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง</p> <p>๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการทำข้าวเกรียบฟักทองให้กับผู้เรียน</p> <p>๓.๑.๑ สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ - อุปกรณ์และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ</p> <p>๓.๑.๒ ศึกษาการลดต้นทุนในข้าวเกรียบฟักทอง</p> <p>๓.๑.๓ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>๓.๓.๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการความเสี่ยง</p>	๑๕ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	โครงสร้างการประกอบอาชีพข้าวเกรียบฟักทอง	<p>๔.๑ บอก ความสำคัญของการทำข้าวเกรียบฟักทอง</p> <p>๔.๒ บอกประโยชน์ของการทำข้าวเกรียบฟักทอง</p> <p>๔.๓ บอกองค์ประกอบของการทำข้าวเกรียบฟักทอง</p> <p>๔.๔ บอกการเขียนโครงการอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง</p> <p>๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง</p>	<p>๔.๑ ความสำคัญของการทำข้าวเกรียบฟักทอง</p> <p>๔.๒ ประโยชน์ของอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง</p> <p>๔.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง</p> <p>๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง</p> <p>๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำข้าวเกรียบฟักทอง</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของการทำข้าวเกรียบฟักทอง ประโยชน์ของการทำข้าวเกรียบฟักทอง แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้ความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>	๑๕ นาที	-

