

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพ การทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง (จำนวน 5 ชั่วโมง)**  
**ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**

**ความเป็นมา**

ของการทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลป์ประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้งขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

**จุดมุ่งหมาย**

1. มีความรู้และทักษะการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้งได้
2. สามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพได้

**กลุ่มเป้าหมาย**

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง**

โครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยว - การทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้งแต่ละชนิด ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำข้าวเหนียวหน้ากุ้งได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกผลิตภัณฑ์บรรจุข้าวเหนียวหน้ากุ้งได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - ส่วนผสมของการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - การบรรจุภัณฑ์ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - ส่วนผสมของข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - การบรรจุภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	4 ชั่วโมง	
3	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	30 นาที	

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

- 1 .การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

โครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยว - การทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้งแต่ละชนิด ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำข้าวเหนียวหน้ากุ้งได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกผลิตภัณฑ์บรรจุข้าวเหนียวหน้ากุ้งได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - ส่วนผสมของการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - การบรรจุภัณฑ์ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - ส่วนผสมของข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - การบรรจุภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	4 ชั่วโมง	
3	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจาก	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนด	30 นาที	

		การประกอบอาชีพได้		ราคาขาย และการทำบัญชี จาก การประกอบอาชีพ		
--	--	-------------------	--	---	--	--