

หลักสูตรการทำขนมลูกชุบ
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

1. ความเป็นมา

นโยบายการและจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ได้กำหนดการดำเนินงานภายใต้วิสัยทัศน์คือ “คนไทยได้รับโอกาสการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ สามารถดำรงชีวิตที่เหมาะสมกับช่วงวัย สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และมีทักษะที่จำเป็นในโลกศตวรรษที่ 21” มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้เด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งให้มีการกำกับติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง ในสถานะเศรษฐกิจที่ตกต่ำ การพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ความสามารถและทักษะด้านการประกอบอาชีพ จะเป็นการช่วยแก้ปัญหาการว่างงานส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปะคำ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมลูกชุบ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

3. จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

4. กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ขอบข่ายเนื้อหาใช้เวลาเรียนรู้ 6 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 5 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำขนมลูกชุบ

เรื่องที่ 2 การเลือกวัตถุดิบและการใช้อุปกรณ์ในการทำขนมลูกชุบ

เรื่องที่ 3 วิธีการทำขนมลูกชุบ

เรื่องที่ 4 การคำนวณต้นทุนของสินค้า

เรื่องที่ 5 การวัดผลประเมินผล

7. การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมลูกชุบ เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

1. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำขนมลูกชุบ (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
2. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การสาธิต

8. สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ Power point, VCD อินเทอร์เน็ต
3. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
4. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
5. แหล่งการเรียนรู้

9. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

10. การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการทำข้าวต้มต่างที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย 6 คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

11. เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

12. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตรการทำขนมลูกชุบ จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พานิชยกรรมและการบริการ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำขนมลูกชุบ	-มีความรู้ความเข้าใจถึงความเป็นมาในการทำขนมลูกชุบ -สามารถบอกประโยชน์ คุณค่าของการทำขนมลูกชุบได้	-ความเป็นมาในการทำขนมลูกชุบ -ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการของขนมลูกชุบ	บรรยายให้ความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
2	การเลือกวัตถุดิบและการใช้อุปกรณ์ในการทำขนมลูกชุบ	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ในการเลือกวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบชนิดต่างๆ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ในการทำขนมลูกชุบ -เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักใช้อุปกรณ์ในการทำขนมลูกชุบได้อย่างถูกต้องเหมาะสม มีความรู้ความเข้าใจและ สามารถชั่งตวง วัดปริมาณวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง	-การเลือกวัตถุดิบการทำขนมลูกชุบ -หลักเกณฑ์และวิธีการในการ ชั่ง ตวง วัด สำหรับการประกอบอาหารด้วยตำราอาหาร	บรรยายให้ความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	

3	วิธีการทำขนมลูกชุบ	-สามารถเตรียมส่วนประกอบต่างๆของขนมลูกชุบได้ -สามารถทำขนมลูกชุบได้อย่างถูกต้อง มีรสชาติที่ดี	-ส่วนประกอบต่างๆ และขั้นตอนในการทำขนมลูกชุบ	การปฏิบัติ		4 ชั่วโมง
4	การคำนวณต้นทุนของสินค้า	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการการทำขนมลูกชุบ - เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจหลักการคำนวณต้นทุนการทำขนมลูกชุบ เพื่อกำหนดราคาและวางแผนทางการตลาดต่อไป	1. วิธีการคำนวณต้นทุนการผลิตและต้นทุนขายของธุรกิจ	บรรยายให้ความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
5	การวัดผลและประเมินผล	1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนมีความรู้ และสามารถทำขนมลูกชุบได้ 3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้	1. การทดสอบ 2. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม 3. การประเมินผลการศึกษาได้จริง 4. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์	1. การทำแบบทดสอบ 2. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม 3. การประเมินผลการศึกษาได้จริง 4. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์	30 นาที	
จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น					2 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง