

หลักสูตรการทำขนมลูกชุบ
จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

1. ความเป็นมา

นโยบายการและจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ได้กำหนดการดำเนินงานภายใต้วิสัยทัศน์คือ “คนไทยได้รับโอกาสการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ สามารถดำรงชีวิตที่เหมาะสมกับช่วงวัย สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และมีทักษะที่จำเป็นในโลกศตวรรษที่ 21” มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้เด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งให้มีการกำกับติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง ในสภาวะเศรษฐกิจที่ตกต่ำ 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 5 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ขอบข่ายเนื้อหาใช้เวลาเรียนรู้ 5 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. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการทำข้าวต้มต่างที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย 6 คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

11. เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

12. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ผู้จัดทำหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางสาวสุภาพร ปรีชากุล)

ครู กศน.ตำบล

ผู้อนุมัติหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(นางพิมพ์ทอง สีหงษ์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอปะคำ

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	วิธีการทำขนม ลูกชุบ	-สามารถเตรียมส่วนประกอบต่างๆของ ขนมลูกชุบได้ -สามารถทำขนมลูกชุบได้อย่างถูกต้อง มีรสชาติที่ดี	-ส่วนประกอบต่างๆ และขั้นตอนในการ ทำขนมลูกชุบ	การปฏิบัติ		3 ชั่วโมง
4	การคำนวณต้นทุน ของสินค้า	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการ การทำขนมลูกชุบ - เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจหลักการคำนวณ ต้นทุนการทำขนมลูกชุบ เพื่อกำหนด ราคาและวางแผนทางการตลาดต่อไป	1. วิธีการคำนวณต้นทุนการผลิตและ ต้นทุนขายของธุรกิจ	บรรยายให้ความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
5	การวัดผลและ ประเมินผล	1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไป ประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนมีความรู้ และสามารถทำ ขนมลูกชุบได้ 3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้	1. การทดสอบ 2. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม 3. การประเมินผลการศึกษาได้จริง 4. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์	1. การทำแบบทดสอบ 2. การสังเกตพฤติกรรม การมีส่วนร่วม 3. การประเมินผลการศึกษา ปฏิบัติได้จริง 4. การประเมินผลงานใน เชิงประจักษ์	30 นาที	
จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น					2 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง