

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพการทำขนมลูกชุบ จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

ขนมลูกชุบ เป็นขนมไทย เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อนและปัจจุบัน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็กๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมลูกชุบ ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนมที่จัดขึ้นในงานและพิธีการสำคัญต่างๆเช่นงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมลูกชุบ จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการรักษาภูมิปัญญาในการทำขนมไทย และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำขนมลูกชุบ เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรกลุ่มอาชีพประเภทกิจกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเยี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ
๔. ดำเนินตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรขนมลูกชุบ มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการ ประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำขนมลูกชุบ
๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำขนมลูกชุบ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่น
๒. เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้
๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ หรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้ว แต่ต้องการพัฒนาอาชีพเดิมให้ดีขึ้น

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างของหลักสูตรการทำขนมลูกชุบ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการของการทำขนมไทยได้ ๑.๒ บอกความสำคัญ คุณค่าและประโยชน์ของขนมลูกชุบได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบ อาชีพ การของการทำขนมลูกชุบ ๑.๒ ความสำคัญ คุณค่าของ ประโยชน์ของขนมไทย	๑.๑ วิทยากรมอบหมาย ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรร่วมกับผู้เรียนร่วมวิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ	๑	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมลูกชุบได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และการทำ ความสะอาดวัตถุดิบได้	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมลูกชุบ ๒.๑.๑ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมลูกชุบ ๒.๑.๒ การเตรียมส่วนผสมการทำขนมลูกชุบ	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ เล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำขนมลูกชุบ	๑	๓

		๒.๓ สามารถบอก ขั้นตอนวิธีการทำ ขนมลูกชุบได้	๒.๑.๓ การทำความ สะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่ เกี่ยวกับทักษะการ ประกอบอาชีพการ ขนมลูกชุบ	๒) การคำนวณอัตราส่วน เครื่องปรุง ส่วนผสม ๓) ลงมือการผสม ๒.๔ วัตและประเมินผล ตามหลักสูตรกำหนด		
๓	๓.การบริหาร จัดการในอาชีพ	๓.๑ สามารถบริหาร จัดการการทำขนมลูก ชุบได้ ๓.๒สามารถจัดการ ด้านการตลาด การ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสามารถวางแผน เพื่อการจัดจำหน่าย	๓.๑ การบริหารจัดการ การทำขนมลูกชุบ ๓.๑.๑ การจัดการการ ด้านการตลาด ๓.๑.๒ การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ ๓.๑.๓ การวางแผน เพื่อการจำหน่าย	๑ วิทยากรบรรยาย - การบริหารจัดการผลิต -การบริหารจัดการ การตลาด - การบริหารจัดการด้าน บรรจุภัณฑ์	๑	

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมลูกชุบ
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้
และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ

ครูผู้ช่วย

๒.นางพนาวรรณ ชินานา

ครู กศน.ตำบล

๓.นางสาวภภาพิมล ชูสกุล

ครู กศน.ตำบล

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

๑.นายวัชระ นาคกระแสร์

ครูชำนาญการ

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร


(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบ

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรวิชาชนมลูกซุบ จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียนน.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p>๑.๑ ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการของการทำชนมลูกซุบ</p> <p>๑.๒ ความสำคัญ คุณค่าของ ประโยชน์ของชนมลูกซุบ</p>	<p>๑.๑ วิทยาการมอบหมายผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของ จริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิทยาการร่วมกับผู้เรียนร่วมวิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
	<p>๓.๑ การบริหารจัดการการทำชนมลูกซุบ</p> <p>๓.๑.๑ การจัดการการด้านการตลาด</p> <p>๓.๑.๒ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๑.๓ การวางแผนเพื่อการจำหน่าย</p>	<p>๑ วิทยาการบรรยาย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การบริหารจัดการผลิต - การบริหารจัดการการตลาด - การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ 	

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๒.๑ ชั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมลูกชุบ ๒.๑.๑ การคัดเลือก วัตถุดิบในการทำขนม ลูกชุบ ๒.๑.๒ การเตรียม ส่วนผสมการทำขนม ลูกชุบ ๒.๑.๓ การทำความ สะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้เกี่ยวกับ ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมลูกชุบ	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ การเตรียมการ ประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำวุ้นกะทิ ๒) การคำนวณอัตราส่วน เครื่องปรุง ส่วนผสม ๓) ลงมือการผสม ๒.๔ วัดและประเมินผลตาม หลักสูตรกำหนด	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

()

วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม