

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอโนนนารายณ์



ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอโนนนารายณ์มี นโยบาย ด้านการศึกษานอกระบบ ข้อ ๑.๓ การศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาต่อเนื่อง ๑) มุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการ งานอาชีพ โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาการงานและอาชีพระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ไปใช้ประโยชน์จริงในชีวิตประจำวัน ทั้งนี้ให้พัฒนาหลักสูตรที่หลากหลายและทันสมัย สามารถ ให้บริการได้อย่างกว้างขวาง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอโนนนารายณ์ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ การทำน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะ เนื่องจากน้ำแข็งใสเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภคในฤดูร้อน เพื่อดับความร้อน อีกทั้งน้ำแข็งใสเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว สามารถรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา เหมาะแก่ช่วงฤดูร้อน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะจำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะ และนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางใน การประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำน้ำแข็งใส
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป ตำบล.....

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะ - อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะ ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพขายน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะ พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะ - สูตรน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะผลไม้ - สูตรน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะ빙ซู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ถึงวิธีการทำน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะสูตรต่างๆ	๑. ขั้นตอนการทำ ๒. ขั้นตอนการรวมส่วนผสมที่พอเหมาะ ๓. วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม นำรับประทาน	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอน - การทำน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะผลไม้ - การทำน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะ빙ซู ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	-	๓ ชั่วโมง
๓.	การบรรจุภัณฑ์	- ผู้เรียนบอกความหมายของการบรรจุภัณฑ์ได้	๑. ความหมายของการบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์น้ำแข็งใสเกล็ดหิมะ พร้อมให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้เรื่อง การ บรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที
รวม					๑.๓๐	๔.๓๐

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ



วิธีการทำน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตรการทำน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ในวันที่..... เดือน.....พ.ศ. เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง

สถานที่จัด ณ.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพขายน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะพร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอน - การทำน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะผลไม้ - การทำน้ำแข็งใสเกล็ดหิมะ빙ซู ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง
	๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์น้ำแข็งใสเกล็ดหิมะพร้อมให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการบรรจุภัณฑ์ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ทฤษฎี ๓๐ นาที ปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่.....