

หลักสูตรการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่
จำนวน 20 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชาณุวรลักษบุรี

ข้อมูลพื้นฐานและเหตุผลความจำเป็นในการจัดหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ และในจังหวัดกำแพงเพชรกล้วยไข่ ถือได้ว่าเป็นพืชที่เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำจังหวัดกำแพงเพชร และสามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลากหลายประเภท ซึ่งมีรสชาติอร่อยหอมหวาน ชวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนจังหวัดกำแพงเพชร มาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีผู้ที่ปลูกเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้

ในการนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชาณุวรลักษบุรี ได้คำนึงถึงความสำคัญของกล้วยไข่ต่อคนกำแพงเพชรดังกล่าว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่ จำนวน 20 ชั่วโมง เพื่อเผยแพร่ให้กับผู้ที่สนใจศึกษาเรียนรู้และสามารถนำไปประกอบอาชีพในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้าน
ทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 10 ชั่วโมง

จำนวน 20 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยากลับใจได้</p> <p>2.อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยากลับใจ</p> <p>3.อธิบายเหตุผลการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยากลับใจได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยากลับใจ</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยากลับใจ</p> <p>1.2.1 การลงทุน</p> <p>1.2.2 การตลาด</p> <p>1.2.3 กระบวนการผลิต</p> <p>1.2.4 ความรู้ความสามารถ</p> <p>1.3 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยากลับใจ</p> <p>1.3.1 ความพร้อม</p> <p>1.3.2 ความต้องการของตลาด</p> <p>1.3.3 ความรู้ทักษะและเทคนิคต่างๆ</p> <p>1.3.4 สถานที่</p> <p>1.3.5 แรงงาน</p> <p>1.3.6 เงินทุน</p>	<p>1.1 วิทยากรให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบและการลดต้นทุนในการทำขนมจีนน้ำยากลับใจ</p> <p>1.2 วิทยากรและผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน</p>	2	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 มีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>2.1.1 รู้จักอุปกรณ์การทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>2.1.2 มีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>2.1.3 มีการจัดการควบคุมคุณภาพการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>2.2 ผู้เรียนสามารถแปรรูปเนื้อหมูได้</p>	<p>2.1 ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>2.1.1 อุปกรณ์การแปรรูป</p> <p>2.1.2 ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>2.1.3 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>2.2 ขั้นตอนทำ</p> <p>2.2.1 รูปแบบต่างๆของการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p>	<p>2.1 วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>2.1.1 อุปกรณ์การทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>2.1.2 การคัดเลือกวัสดุการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>2.1.3 ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>2.2 วิทยากรให้ความรู้ขั้นตอนการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่และลงมือปฏิบัติ</p>	3	10
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>1. ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์</p> <p>2. ผู้เรียนรู้วิธีการลดต้นทุนการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>3. ผู้เรียนสามารถประชาสัมพันธ์กิจกรรม</p> <p>4. ผู้เรียนรู้วิธีการส่งเสริมการขาย</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.1.1 การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p>	<p>3.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.1.1 วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนได้ใช้ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์</p> <p>3.1.2 วิทยากรอธิบายวิธีการลดต้นทุน</p>	5	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		5.ผู้เรียนสามารถ กระจายสินค้าไปสู่ ผู้บริโภค	3.1.3 การ ประชาสัมพันธ์ 3.1.4 การส่งเสริมการ ขาย 3.1.5 การกระจาย สินค้าไปสู่ผู้บริโภค	3.2 วิทยากรให้ ความรู้เรื่องการ บริหารจัดการตลาด 3.2.1 วิทยากรให้ ความรู้การ ประชาสัมพันธ์ สินค้าให้เข้าการ ตลาด 3.2.2 วิทยากรให้ ความรู้เรื่องการขาย 3.2.3 วิทยากรให้ ความรู้เรื่องกระ บวนการจัดการตล 3.3 วิทยากรให้ ความรู้การทำบัญชี รายรับ/รายจ่าย		

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากร
2. ตัวอย่างชิ้นงาน
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
4. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
5. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

การวัดผลประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้ อย่างรวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม ประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพ พื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/ หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ