

**หลักสูตร วิชาการทำขนมลูกชุบ จำนวน ๕ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร**

**๑. ความเป็นมา**

ในปัจจุบันการจัดการศึกษาด้านอาชีพ มีความสำคัญมาก เป็นการพัฒนาประชาชน ให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้เกิดกับเศรษฐกิจชุมชน ทำให้ประชาชนได้มีอาชีพ ที่สามารถสร้างรายได้และมีงานทำได้

นโยบายการและจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้กำหนดการดำเนินงาน ภายใต้วิสัยทัศน์ คือ “คนไทยได้รับโอกาสการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิต อย่างมีคุณภาพ สามารถ ดำรงชีวิตที่เหมาะสมกับช่วงวัย สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และมีทักษะที่จำเป็นในโลก ศตวรรษที่ ๒๑” มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ ความสำคัญกับการจัด การศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพ เฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ในสภาวะเศรษฐกิจที่ตกต่ำ จะเป็นการช่วย แก้ปัญหาการว่างงาน ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน ได้ ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้ ส่งเสริมการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาด้านอาชีพเพื่อการมีงานทำ จึงจัดทำหลักสูตร วิชาการทำขนมลูกชุบ ให้ เป็นทางเลือกหนึ่งที่จะช่วยให้ผู้เรียน มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว และเป็นการใช้เวลาว่าง ให้เกิดประโยชน์จากการประกอบอาชีพหลัก หรือผู้ที่ว่างงาน ต่อไป

**๒. หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพ ของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. เน้นการฝึกปฏิบัติ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้

**๓. จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมลูกชุบ

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมลูกชุบ ได้

**๔. กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป**

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

**๕. ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง**

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

**๖. โครงสร้างหลักสูตร**

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมลูกชุบ
๒. ทักษะการทำขนมลูกชุบ
๓. การบริหารจัดการตลาดการทำขนมลูกชุบ
๔. การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

**๗. การจัดกระบวนการเรียนรู้**

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
๒. การบรรยาย
๓. ฝึกปฏิบัติจริง
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

**๘. สื่อการเรียนรู้**

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยาการ
๓. ใ้บทความเกี่ยวกับการทำขนมลูกชุบ
๔. อุปกรณ์การเรียนรู้

**๙. การวัดและประเมินผล**

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

**๑๐. เงื่อนไขการจบหลักสูตร**

๑. เวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

**๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา**

๑. ทะเบียนคุม
๒. หลักฐานการประเมินผล

**๑๒. การเทียบโอน**

-

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำขนมลูกชุบ จำนวน ๕ ชั่วโมง

| เรื่อง                                  | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียน   | จำนวนชั่วโมง |                            |
|---|---|---|--|--------------|----------------------------|
|   |   |   |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ                    |
| ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมลูกชุบ | ๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมลูกชุบ<br>๑.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมลูกชุบได้<br>๑.๓ เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมลูกชุบได้        | ๑.๑ ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพ<br>ธุรกิจการทำขนมลูกชุบ<br>๑.๒ วัสดุอุปกรณ์การทำขนมลูกชุบ<br>๑.๓ ทิศทางในการเลือกประกอบอาชีพการทำขนมลูกชุบ | ๑.๑ วิทยากรอธิบายความสำคัญ การเลือกช่องทาง ความพร้อม และวัสดุอุปกรณ์การทำขนมลูกชุบ<br>๑.๒ วิทยากรอธิบายธุรกิจในตัวผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างรายได้<br>๑.๓ วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นในการทำขนมลูกชุบ | ๓๐<br>นาที   |                            |
| ๒. ขั้นตอนการทำขนมลูกชุบ                | ๒.๑ เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการทำขนมลูกชุบได้<br>๒.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมลูกชุบได้<br>๒.๓ เพื่อแนะนำแนวทางให้ผู้เรียนสามารถประกอบธุรกิจโดยการผลิตสินค้าด้วยตนเองได้ | ๒.๑ วิธีการเตรียมการทำขนมลูกชุบ<br>๒.๒ แนวทางการประกอบธุรกิจโดยการผลิตสินค้าด้วยตนเอง<br>๒.๓ ฝึกปฏิบัติการทำขนมลูกชุบ                         | ๒.๑ วิทยากรอธิบายวัสดุ/ขั้นตอนการทำขนมลูกชุบ<br>๒.๒ วิทยากรสาธิตการทำขนมลูกชุบ การปั้นเป็นผลไม้ชนิดต่าง ๆ การลงสี การเคลือบวุ้น<br>๒.๓ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำขนมลูกชุบ โดยมีวิทยากรเป็นผู้แนะนำ   | ๓๐<br>นาที   | ๒<br>ชั่วโมง<br>๓๐<br>นาที |
| ๓. การบริหารจัดการตลาด การทำขนมลูกชุบ   | ๓.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการตลาดการทำขนมลูกชุบได้<br>๓.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดการตลาดในการทำขนมลูกชุบได้  | ๓.๑ การบริหารจัดการในการทำขนมลูกชุบ<br>๓.๒ การบริหารจัดการตลาด แหล่งจำหน่าย<br>๓.๓ การคิดคำนวณราคาต้นทุน -กำไร<br>ราคาจำหน่าย ของขนมลูกชุบ    | ๓.๑ วิทยากรอธิบายแหล่งจำหน่ายการตลาด<br>๓.๒ วิทยากรอธิบายยกตัวอย่างการคำนวณ ราคาต้นทุน-กำไร<br>ราคาจำหน่าย<br>๓.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณราคาต้นทุน-กำไร ราคาจำหน่าย                              | ๓๐<br>นาที   | ๓๐<br>นาที                 |

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำขนมลูกชุบ จำนวน ๕ ชั่วโมง

| เรื่อง                    | จุดประสงค์การเรียนรู้  | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | ชั่วโมง/นาที |         |
|---------------------------|--|---|--|--------------|---------|
|                           |  |   |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๔. การจัดจำหน่ายขนมลูกชุบ | ๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ ความหมาย ความสำคัญ ของช่องทางจัดจำหน่ายสินค้า<br>๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียน เลือกช่องทางจำหน่ายสินค้าได้อย่างเหมาะสม | ๔.๑ ความหมาย ความสำคัญ ของช่องทางจัดจำหน่าย<br>๔.๒ ช่องทางการจำหน่ายสินค้าเช่นตลาดนัดตลาดชุมชน,ร้านค้าปลีก,ออนไลน์,เพจเฟซบุ๊ก | ๔.๑ วิทยากรอธิบายความหมาย ความสำคัญ ของช่องทางจัดจำหน่าย<br>๔.๒ วิทยากรอธิบาย และยกตัวอย่าง ช่องทางการจำหน่ายสินค้า เช่น ตลาดนัดตลาดชุมชน, ร้านค้าปลีก,ออนไลน์,เพจ,เฟซบุ๊ก | ๓๐ นาที      |         |