

หลักสูตรการทำเนาก๋วยนมสด หลักสูตร 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

ในภาวะการณปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพ บ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ประชาชนในอำเภอพรานกระต่าย ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตร การทำเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต โครงการฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชน เยาวชนและ ผู้ที่สนใจโดยมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูน ความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้และสร้าง ประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ

ซึ่งในครั้งนี้เป็นการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น โดยการฝึกอบรมครั้งนี้ ได้วิทยากรที่มีความรู้ความสามารถ เต็มใจที่จะถ่ายทอดประสบการณ์และเทคนิคต่างๆ ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายแก่ตนเอง ครอบครัว ชุมชน ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงต่อไป ดังนั้น สกร.อำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชา อาหาร ขนม (การทำเนาก๋วยนมสด) หลักสูตร 5 ชั่วโมง ด้วยการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้
2. มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรวิชา อาหาร ขนม (การทำเค้กviennmsd)
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง
รวมจำนวน	5	ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของการทำเค้กviennmsd
2. วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้
3. ขั้นตอนการทำเค้กviennmsd
4. การปฏิบัติการทำเค้กviennmsd
5. การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ
6. การคิดคำนวณต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย
7. ช่องทางการจัดการตลาด การค้า ขายออนไลน์

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม การสังเกต การมีส่วนร่วมและจากชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความเป็นมาของการ ทำเฉาก๊วยนมสด - วัสดุ อุปกรณ์และการ เลือกใช้	1. อธิบายความเป็นมาของการ ทำเฉาก๊วยนมสด - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. ความเป็นมาของการทำเฉาก๊วย นมสด - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการ ทำเฉาก๊วยนมสด - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ 2 ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1 ชั่วโมง	
2.	ขั้นตอนการฝึกทักษะ การทำเฉาก๊วยนมสด	2. อธิบาย - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ ในการทำอาหาร - ขั้นตอนการหั่นเฉาก๊วยเป็น เป็นรูปสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	2 ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบในการ ทำอาหาร - ขั้นตอนการหั่นเฉาก๊วยเป็น รูปสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	3.วิทยากรอธิบาย - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบในการ ทำอาหาร - ขั้นตอนการหั่นเฉาก๊วยเป็นรูป สี่เหลี่ยมลูกเต๋า		1 ชั่วโมง
3.	การปฏิบัติ การทำเฉาก๊วยนมสด	3. อธิบายขั้นตอนการทำ เฉาก๊วยนมสด - ขั้นตอนการผสมคาราเมล เฉาก๊วย นมข้นจืด - ขั้นตอนการบรรจุ เทใส่ แก้วตักแต่งให้สวยงามและนำ รับประทาน	3. ขั้นตอนการทำเฉาก๊วยนมสด - ขั้นตอนการผสมคาราเมล เฉาก๊วย นมข้นจืด - ขั้นตอนการบรรจุ เทใส่แก้วตักแต่ง ให้สวยงามและนำรับประทาน	3.วิทยากรอธิบายการทำเฉาก๊วยนมสด - ขั้นตอนการผสมคาราเมล เฉาก๊วย นมข้นจืด - ขั้นตอนการบรรจุ เทใส่แก้วตักแต่ง ให้สวยงามและนำรับประทาน		1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.	การจัดการหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	4. อธิบายการจัดการหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม และการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย	4.การจัดการหรือการบรรจุหีบห่อ และ การคำนวณต้นทุนกำไร	1.วิทยากรอธิบายการจัดการ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2.ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ 3.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุนกำไร		1 ชั่วโมง
5.	ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	6. อธิบายช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	5.ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	1.วิทยากรแลกเปลี่ยนความรู้ให้กับผู้รับบริการ 2.วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์ 3.ผู้รับบริการฝึกปฏิบัติการค้าขายออนไลน์ 4.วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันสรุปองค์ความรู้	1 ชั่วโมง	

.....งานหลักสูตร

(นางสุกัญญา นิลรัตน์)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษานอกระบบ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายจรัญ จ่องบุญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(นายกำจร หัตไทย)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอพรานกระต่าย

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร.....

วันที่

สถานที่จัด

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.00 – 15.00	1. วิทยาการอธิบายให้ความรู้เบื้องต้น <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้วัสดุ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยาการอธิบายขั้นตอนการฝึกทักษะ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบในการทำอาหาร - ขั้นตอนการหั่นเนากุ้งเป็นรูปสี่เหลี่ยมลูกเต๋า - ขั้นตอนการผสมคาราเมล เนากุ้ง นมข้นจืด - ขั้นตอนการบรรจุ เทใส่แก้วตกแต่งให้สวยงามและนำ รับประทาน - การคิดคำนวณต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย - ช่องทางการจัดการตลาด การค้า ขายออนไลน์ 3. วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ที่ได้และวิทยาการ ประเมินผลการเรียนรู้และตรวจสอบผลงาน / ชิ้นงาน	เรียน 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....