

หลักสูตรงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
ชื่อหลักสูตรวิชาการทำขนมไอศกรีมแพคเกจจิ้ง จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมไอศกรีมแพคเกจจิ้ง เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาระดับขั้นพื้นฐาน
5. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะผู้ประกอบการ SME,OTOP และผู้ประกอบอาชีพ

ทั่วไป

3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมโอ้โน่แปะก๊วย

- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโอ้โน่แปะก๊วย
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมโอ้โน่แปะก๊วย
- ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมโอ้โน่แปะก๊วย

ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมโอ้โน่แปะก๊วย

- ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมโอ้โน่แปะก๊วย
- การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำขนมโอ้โน่แปะก๊วย
- ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมโอ้โน่แปะก๊วย
- ขั้นตอนการเก็บรักษา / บรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	เนื้อหาวิชา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่ออุปกรณ์	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางและทักษะการประกอบอาชีพ	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไอศ cream 1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไอศ cream 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไอศ cream 3.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไอศ cream	1.ครูและผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูล จากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไอศ cream 2.ครูและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ เช่น ความต้องการของตลาด	-เอกสารประกอบการเรียน -สื่ออิเล็กทรอนิกส์	30 นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไอศ cream	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไอศ cream 1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมไอศ cream -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำขนมไอศ cream 2.ขั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไอศ cream 3.ขั้นตอนการเก็บรักษา / บรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย	1.ศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์,เอกสาร 2.ครูสาธิตการทำขนมไอศ cream 3.ผู้เรียนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไอศ cream 4.ครูและผู้เรียนร่วมกันซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้	-ใบความรู้ -เอกสารประกอบการเรียน -วัสดุอุปกรณ์	-	4 ชั่วโมง 30 นาที

แหล่งเรียนรู้/สื่อ/วัสดุ/อุปกรณ์ประกอบการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมโอนี่แปะก๊วย
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำขนมโอนี่แปะก๊วย
3. เนื้อหาวิชาการทำขนมโอนี่แปะก๊วย
4. ใบความรู้เรื่องการทำขนมโอนี่แปะก๊วย
5. การเรียนรู้เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและการประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการผ่านการอบรม

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

หลักฐานการผ่านการอบรม

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ ได้การจัดทำหลักสูตร
การทำขนมโอ้บี้แปะก้วย ดังกล่าว เพื่อให้ผู้ที่เข้ารับการอบรมได้รับความรู้ มีทักษะ และนำความรู้ไปใช้ให้เกิด
ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ต่อไป

.....วิทยากร

(นางสาวจิระภา ชูยยัง)

.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

(นายสันติ คงฟัก)

.....หัวหน้าหลักสูตร

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

.....ผู้อนุมัติ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย