

หลักสูตรการทำขนมตุ้มจืด จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาลวาลักษณ์บุรี

.....

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน พัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ในชุมชน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขา รู้เรา เถาทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก"ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและ ชีตความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกันศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคอนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนในระดับภูมิภาค ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิต ความเป็นอยู่ของประชาชนนอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่ง ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยั้งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาด้วยวิธีต่างๆ

ปัจจุบันการผลิตขนมตุ้มจืดได้พัฒนาไปจากเดิมมาก มีการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้ามาช่วยในกระบวนการผลิต ทำให้สามารถผลิตได้ในปริมาณมากและมีมาตรฐานสม่ำเสมอ อีกทั้งยังมีการพัฒนาสูตรใหม่ ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค การใช้ภูมิปัญญาการถนอมอาหารพื้นบ้านและวัตถุดิบที่หาได้ง่ายรวมทั้งวัสดุอุปกรณ์ที่มีอยู่ทั่วไปในครัวเรือนมาใช้หุ้มห่อให้เป็นแห่ง ประหยัดค่าใช้จ่าย ได้รสชาติตามที่ชอบ มั่นใจในความสะอาดและความปลอดภัยไร้สารบอแรกซ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาลวาลักษณ์บุรี จึงได้พัฒนา "หลักสูตรการทำขนมตุ้มจืด" เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

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

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ ทหารกองประจำการ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ และการจัดหาหรือการบรรจุภัณฑ์ และการคิดต้นทุน กำไรการทำขนมตุ้มจู้
3. ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 อธิบาย ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 อธิบายความ เป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ	1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำแผนมตุ้มจิว	1. วิทยาการอธิบายความ สำคัญของการประกอบ อาชีพ และความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพการทำ แผนมตุ้มจิว	20 นาที่	
2	ทักษะการ ประกอบอาชีพ หรือการบรรจุ ภัณฑ์	2.1 อธิบาย ขั้นตอนการเตรียม การประกอบอาชีพ การทำแผนมตุ้มจิว 2.2 อธิบาย ขั้นตอน การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้ วัสดุติดการทำ แผนมตุ้มจิว 2.3. อธิบายการ จัดหา หรือการ บรรจุภัณฑ์ได้อย่าง เหมาะสมและการ คิดต้นทุน กำไรจาก การจำหน่าย	1.ลักษณะประเภท ของการทำแผนม ตั้งนี้ 1.1 วิธีการและ ขั้นตอนการทำ แผนมตุ้มจิว 1.2 การเตรียม อุปกรณ์และการ เลือกใช้วัสดุติดการทำ แผนมตุ้มจิว 1.3 ความสะอาด และความปลอดภัย	1.วิทยาการอธิบาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ดังนี้ 1 วิทยาการอธิบาย ขั้นตอน การเตรียมอุปกรณ์ และการ เลือกใช้วัสดุติดในการทำ แผนมตุ้มจิว 2 วิทยาการสาธิตขั้นตอน วิธีการทำแผนมตุ้มจิว 2.1 การหุงข้าวสุก 2.2 การสับเนื้อหมู/การ หั่นหนังหมูตุ้มสุก 2.3 การดำเครื่องส่วนผสม ต่างๆ 2.4 การผสมเครื่องปรุง และการปรุงรสชาติ 2.5 การบรรจุภัณฑ์ได้ อย่างเหมาะสมและการคิด ต้นทุน กำไรจากการ จำหน่าย	10 นาที่	4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ช่องทางการจัดการตลาดและการขายออนไลน์	1 อธิบายช่องทางการจัดการตลาดและการขายออนไลน์	ช่องทางการจัดการตลาดและการขายออนไลน์	1. วิเคราะห์แจกใบความรู้ให้กับผู้รับบริการ 2. วิเคราะห์และผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาดและการขายออนไลน์ 3. ผู้รับบริการฝึกปฏิบัติการขายออนไลน์ 4. วิเคราะห์และผู้รับบริการร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	

สื่อและแหล่งเรียนรู้

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

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียน และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน