

หลักสูตรขนมลูกชุบ จำนวน 10 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

จากแนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2567 ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน เน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “วิชาขนมลูกชุบ” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ

“ขนมลูกชุบ” เป็นขนมไทยที่ทำทานได้ยาก เพราะต้องใช้ความประณีตในการทำ และมีต้นทุนในการทำสูงพอสมควร จึงไม่ค่อยมีคนนำมาจำหน่าย หรือมีผู้ผลิตน้อยกว่าความต้องการในตลาด ทั้งนี้เพราะการทำลูกชุบต้องใช้ฝีมือในการปั้น ให้เป็นรูปต่าง ๆ แต่ละรูปต้องใช้เวลาในการปั้น ดังนั้น ขนมนชนิดนี้จึงทำออกมาจำหน่ายครั้งละไม่มาก ถ้าจะผลิตจำนวนมากต้องใช้คนงานเพิ่มขึ้น จึงได้มีผู้คิดที่จะผลิตจำนวนมากโดยใช้เครื่องทุ่นแรง มาช่วยแทนการใช้แรงงานซึ่งมีค่าจ้างแรงงานสูง ใช้เครื่องจักรทดแทนแรงงาน ทำให้ย่นเวลาในการทำขนมลูกชุบให้ไวขึ้น ผลิตได้ง่ายกว่าก่อน ทำให้สามารถเพิ่มปริมาณการผลิตได้มาก รสชาติคงที่ ได้มาตรฐาน การทำธุรกิจนี้ไม่ได้วัดกันแค่รสชาติและกำลังการผลิตเท่านั้น แต่ความคิดสร้างสรรค์ เป็นหัวใจสำคัญที่จะเป็นกลยุทธ์ดึงดูดใจลูกค้า เช่น ปรับการผลิตลูกชุบ แทนที่จะเป็นรูปผลไม้ ก็ปรับเป็นลูกชุบ ผสมกับวุ้น หรือหาภาชนะบรรจุสวย ๆ มาช่วยทำให้หน้าของลูกชุบมีหลากหลาย บรรจุเป็นเซตในกล่องพลาสติก ถาดรองเป็นเซรามิค แข็งไม้ไผ่ หรือถาดประดิษฐ์จากใบตอง เป็นต้น เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนาหลักสูตรขนมลูกชุบ จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมลูกชุบ
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมลูกชุบ
3. มีเจตคติที่ดีและมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

/กลุ่มเป้าหมาย...

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|------------------------------------|--|--|---|--------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมลูกชุบ | <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกความเป็นมาเบื้องต้นของขนมลูกชุบได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของขนมลูกชุบได้ 3. วิเคราะห์แนวโน้มการประกอบอาชีพจำหน่ายขนมลูกชุบได้ | <ol style="list-style-type: none"> 1. ความเป็นมาเบื้องต้นของลอดช่องไทย 2. คุณค่าทางโภชนาการของขนมลูกชุบ 3. แนวโน้มการประกอบอาชีพจำหน่ายขนมลูกชุบ | <ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาเบื้องต้นและคุณค่าทางโภชนาการของขนมลูกชุบ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากเอกสาร/ ใบความรู้/ สื่อ Internet 3. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับแนวโน้มการประกอบอาชีพจำหน่ายขนมลูกชุบ | 30 นาที | |
| 2 | วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ | บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม | การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้ | <ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ การเลือกใช้และแหล่งจำหน่าย 2. จัดให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำขนมลูกชุบ | 30 นาที | |
| 3 | การทำขนมลูกชุบและการบรรจุภัณฑ์ | <ol style="list-style-type: none"> 1. อธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบทำขนมลูกชุบได้ 2. อธิบายขั้นตอนการทำขนมลูกชุบได้ 3. บอกหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้ 4. สามารถออกแบบโลโก้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้ | <ol style="list-style-type: none"> 1. การเลือกวัตถุดิบทำขนมลูกชุบ 2. การทำขนมลูกชุบ <ol style="list-style-type: none"> 2.1 การกวนไส้ขนมลูกชุบ 2 ไส้ <ol style="list-style-type: none"> 1) ไส้ถั่วเขียว 2) ไส้เผือก 3. การปั้นขนมลูกชุบ <ul style="list-style-type: none"> - การปั้นรูปผลไม้ - การปั้นรูปผัก | <ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและจัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการเลือกวัตถุดิบทำขนมลูกชุบ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการกวนไส้ขนมลูกชุบ 3. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการกวนไส้ขนมลูกชุบ | 30 นาที | 7 ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|------------------------|--|---|---|--------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - การปั้นรูปสัตว์ - การปั้นขนมจากพิมพ์ซิลิโคน 3. การลงสีขนมลูกชุบ 4. การชุบวุ้นขนม 5. การคงคุณภาพสินค้าและการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 6. การออกแบบโลโก้บรรจุภัณฑ์สินค้าด้วย Canva | 4. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการปั้นและการปั้นขนมจากพิมพ์ซิลิโคน/ การลงสีและการชุบวุ้นขนมแบบต่าง ๆ 5. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการปั้นและการปั้นขนมจากพิมพ์ซิลิโคน/การลงสีขนม และการชุบวุ้นขนมแบบต่าง ๆ 6. วิทยากรอธิบายหลักการคงคุณภาพสินค้าและสาธิตการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 7. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม 8. วิทยากรอธิบายและสาธิตวิธีการออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva 9. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva และประเมินผลการฝึกทักษะ | | |
| 4 | การบริหารจัดการในอาชีพ | 1. คำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย | 1. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย <ul style="list-style-type: none"> - การขายตรง/การขายออนไลน์ - การเพิ่มมูลค่าสินค้า | 1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุน/ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย | 30 | 1 ชั่วโมง |

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา ประชาชนชาวบ้าน
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยการสอบถาม การทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและประเมินผลก่อนจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-