

หลักสูตรการทำขนมลูกชุบ จำนวน 10 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาลวาลักษณ์บุรี

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 "วิชาการทำขนมลูกชุบ" เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ

"ขนมลูกชุบ" เป็นขนมไทยที่หาทานได้ยาก เพราะต้องใช้ความประณีตในการทำ และมีต้นทุนในการทำสูงพอสมควร จึงไม่ค่อยมีคนนำมาจำหน่าย หรือมีผู้ผลิตน้อยกว่าความต้องการในตลาด ทั้งนี้เพราะการทำลูกชุบต้องใช้ฝีมือในการปั้น ให้เป็นรูปต่าง ๆ แต่ละรูปต้องใช้เวลาในการปั้น ดังนั้น ขนมชนิดนี้จึงทำออกมาจำหน่ายครั้งละไม่มาก ถ้าจะผลิตจำนวนมากต้องใช้แรงงานเพิ่มขึ้น จึงได้มีผู้คิดที่จะผลิตจำนวนมากโดยใช้เครื่องทุ่นแรง มาช่วยแทนการใช้แรงงานซึ่งมีค่าจ้างแรงงานสูง ใช้เครื่องจักรทดแทนแรงงาน ทำให้ย่นเวลาในการทำขนมลูกชุบให้ให้ไวขึ้น ผลิตได้ง่ายกว่าก่อน ทำให้สามารถเพิ่มปริมาณการผลิตได้มาก รสชาติคงที่ ได้มาตรฐาน การทำธุรกิจนี้ ไม่ได้วัดกันแค่รสชาติและกำลังการผลิตเท่านั้น แต่ความคิดสร้างสรรค์ เป็นหัวใจสำคัญที่จะเป็นกลยุทธ์ดึงดูดใจลูกค้าเช่น ปรับการผลิตลูกชุบ แทนที่จะเป็นรูปผลไม้ ก็ปรับเป็นลูกชุบ ผสมกับวุ้น หรือหาภาชนะบรรจุสวย ๆ มาช่วยทำให้หน้าของลูกชุบมีหลากหลาย บรรจุเป็นเซตในกล่องพลาสติก ถาดรองเป็นเซรามิก แข็งไม้ไผ่ หรือถาดประดิษฐ์จากใบตอง เป็นต้น เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนาหลักสูตรขนมลูกชุบ จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

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

จุดหมาย

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมลูกชุบ
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมลูกชุบ
3. มีเจตคติที่ดีและมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

จำนวน 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมลูกชุบ	1. บอกความเป็นมาเบื้องต้นของขนมลูกชุบได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของขนมลูกชุบได้ 3. วิเคราะห์แนวโน้มการประกอบอาชีพจำหน่ายขนมลูกชุบได้	1. ความเป็นมาของขนมลูกชุบ 2. คุณค่าทางโภชนาการของขนมลูกชุบ 3. แนวโน้มการประกอบอาชีพจำหน่ายขนมลูกชุบ	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาเบื้องต้น และคุณค่าทางโภชนาการของขนมลูกชุบ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากเอกสาร/ ใบความรู้/ สื่อ Internet 3. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับแนวโน้มการประกอบอาชีพจำหน่ายขนมลูกชุบ	30	นาที่
2	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์การเอกใช้วัสดุ อุปกรณ์ การเลือกใช้และแหล่งจำหน่าย 2. จัดให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำขนมลูกชุบ	30	นาที่
3	การทำขนมลูกชุบและการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบทำขนมลูกชุบได้ 2. อธิบายขั้นตอนการทำขนมลูกชุบได้ 3. บอกหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้ 4. สามารถออกแบบโลโก้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้	1. การเลือกวัตถุดิบทำขนมลูกชุบ 2. การทำขนมลูกชุบ การกวนไส้ขนมลูกชุบ มี 2 ไส้ 1) ไส้ถั่วเขียว 2) ไส้เผือก 3. การปั้นขนมลูกชุบ - - รูปผลไม้ - การปั้นรูปผัก - การปั้นรูปสัตว์ - การปั้นขนมจากแม่พิมพ์ซิลิโคน 3. การลงสีขนมลูกชุบ 4. การชุบวุ้นขนม 5. การควบคุมภาพสินค้าและการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและจัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการเลือกวัตถุดิบทำขนมลูกชุบ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการกวนไส้ขนมลูกชุบ 3. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการกวนไส้ขนมลูกชุบ 4. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการปั้นและการปั้นขนมจากแม่พิมพ์ซิลิโคน/ การลงสีและการชุบวุ้นขนมแบบต่างๆ 5. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการปั้นและการปั้นขนมจากแม่พิมพ์ซิลิโคน/การลงสีขนมและการชุบวุ้นขนมแบบต่าง ๆ 6. วิทยากรอธิบายหลักการควบคุมภาพสินค้าและสาธิตการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 7. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม	30	7 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง/การขายออนไลน์การเพิ่มมูลค่าสินค้า	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	30 นาที	1 ชั่วโมง

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (40)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 20 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน - คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา - หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงานผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (๑๐๐)		

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำขนมลูกชุบ
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา