หลักสูตรการทำเต้าฮวยนมสด (อพ3021)

จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อที่ 3.4 จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ฯลฯเพื่อเป็นเครื่องมือ ในการยกระดับทักษะความรู้ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือนสามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริม ให้แก่ครอบครัวได้

จากสภาวะเศรษฐกิจ ที่มีการผันผวนอยู่ตลอดเวลา ทำให้ค่าครองชีพของประชาชนทั่วไปสูงขึ้น แต่ด้วย มีรายได้เท่าเดิม จึงไม่พอกับค่าใช้จ่าย และยังพบว่าประชาชนส่วนใหญ่ในชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มวัยกลางคน จนถึงวัยผู้สูงอายุยังต้องการเรียนรู้ด้านการส่งเสริมและการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ ตลอดจนการมีรายได้ การจัดทำหลักสูตรอาชีพระยะสั้น เต้าฮวยนมสด เพื่อตอบสนองความต้องการการเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย และการส่งเสริมการเรียนรู้ให้แก่ประชาชน ได้ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ในการสร้างรายได้ และมีงานทำ รวมทั้งเป็นการสร้างความตระหนักและให้ความสำคัญการทำขนมที่เป็นอาหารว่าง

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาค ทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะ ไปประกอบ อาชีพได้จริง อย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม

จุดหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพการทำเต้าฮวยนมสดและสร้างรายได้สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที

ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเต้าฮวยนมสด
- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเต้าฮวยนมสด
- การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำเต้าฮวยนมสด

2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที

- การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเต้าฮวยนมสด
- งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์
- ขั้นตอนกระบวนการทำเต้าฮวยนมสด(ท็อปปิ้งหน้า เต้าฮวยนมสด เช่น ธัญพืช ฟรุตสลัด วุ้นมะพร้าว เป็นต้น)
- วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์
- บรรจุภัณฑ์เต้าฮวยนมสด

3. การบริหารจัดการในอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง

- การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
- หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง
- กำหนดราคาขายการทำบัญชี รายรับ ร่ายจ่าย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย/แลกเปลี่ยนความรู้
2. การสาธิต /การทดลอง/การฝึกปฏิบัติ
3. ศึกษาจากเอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ใบความรู้
3. วิทยากร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินภาคทฤษฎี/ภาคปฏิบัติ ตลอดหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ
3. การประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผลผลิตที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเต้าฮวยนมสด (5 ชั่วโมง)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเต้าฮวยนมสดสร้างรายได้ -ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเต้าฮวยนมสด - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเต้าฮวยนมสด - การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำเต้าฮวยนมสด	1. ครูอธิบาย 2. แสดงตัวอย่าง 3. การดูภาพถ่าย 4. ของจริง	30 นาที	
2.ทักษะการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 3.เพื่อให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำเต้าฮวยนมสด มีพื้นฐานและอธิบายขั้นตอนการทำ	2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำเต้าหวยนมสด - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเต้าฮวยนมสด - งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนกระบวนการทำเต้าฮวย นมสด(ท็อปปิ้งหน้า	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำเต้าฮวยนมสด 2.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำเต้าฮวยนมสด 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4.ผู้เรียนสรุปความรู้	30 นาที	3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	เต้าฮวยนมสด ได้ตาม สูตรที่กำหนด	เต้าฮวยนมสด เช่น ธัญพืช ฟรุตสลัด วุ้นมะพร้าว เป็นต้น) - วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์ - บรรจุภัณฑ์เต้าฮวยนมสด	5. วิทยากรประเมินผลของผู้เรียน		
3.การบริหารจัดการใน อาชีพ	1.สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ 2.สามารถคิด คำนวณต้นทุน ผลกำไร /ขาดทุนได้ 3.สามารถวางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิตได้ 4.สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้	3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ - การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน - หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเล ที่ตั้ง - กำหนดราคาขาย การทำบัญชีรายรับ ร่ายจ่าย	1. ศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ขอความต้องการของตลาดในชุมชน ประเทศ และโลกจาก สื่อต่างๆ และแหล่งเรียนรู้ 2. แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น รวมทั้งหาแนวทางในการจัดการความเสี่ยง	1 ชั่วโมง	