

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำลูกชุบจำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทหลัก

แบบ กศ.ตน.๑๕

ความเป็นมา

ลูกชุบเป็นขนมประจำถิ่นของชนชาติโปรตุเกส ในแคว้น อัลการ โดยจะใช้เม็ดอัลมอนต์เป็นส่วนผสมหลัก กวนกับน้ำตาลและน้ำมันมะกอก ประดิษฐ์เป็นรูปร่างต่างๆ ใช้สำหรับประดับหน้าเค้ก ซึ่งเข้ามาในไทยในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยผู้นำเข้ามาคือ มาตามดอนญา มาเรีย กิอุมาร์ เดอ ปินา หรือที่รู้จักกันในนาม ท้าวทองกีบม้า โดยได้นำถั่วเขียวมาใช้แทนเม็ดอัลมอนต์ กลายเป็นลูกชุบซึ่งการทำลูกชุบมักนิยมทำภายในวัง เพื่อรับประทาน และมอบให้แก่เด็กๆในช่วงเทศกาลสำคัญ

ปัจจุบันลูกชุบได้มีการทำอย่างแพร่หลายตั้งแต่ในระดับครัวเรือน จนถึงระดับโรงงาน โดยการดัดแปลงปั้นในลักษณะต่างๆ ให้มีความหลากหลายของรูปร่าง และสีสันมากขึ้น เช่น ปั้นเป็นรูปลูกหมู รูปนก และรูปหัวใจ นอกจากนี้ยังมีการนำลูกชุบไปประดับตกแต่งบนหน้าเค้ก ไอศกรีม และลูกชุบซึ่งส่งผลให้มีผู้สนใจ และต้องการที่จะบริโภคลูกชุบเพิ่มมากขึ้น

จากข้อมูลดังกล่าว สกร.ระดับอำเภอสาทหลัก จังหวัดพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำลูกชุบ เพื่อให้ประชาชนได้นำไปใช้ในชีวิตประจำวันและเป็นการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้ประชาชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ
๔. ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำลูกชุบ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ สามารถทำลูกชุบไว้บริโภคในครัวเรือน เพื่อเสริมสร้าง สุขภาพที่ดีได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน/สามารถทำลูกชุบและนำไปจำหน่ายเพื่อเป็นรายได้เสริมของ ครอบครัวได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ในการคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคาขาย วิธีการหาแหล่งจำหน่ายและการบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มราคาสินค้า

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำลูกชุบจำนวน ๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ
- ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำลูกชุบจำนวน ๓ ชั่วโมง

- การถนอมอาหาร
- อุปกรณ์การทำลูกชุบ
- วิธีการทำลูกชุบ

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำลูกชุบจำนวน ๑ ชั่วโมง

- การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
- การลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม
- การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง
- ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
- กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด
- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
- การกระจายสินค้า

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

๕. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารการประกอบการเรียนรู้การทำลูกชุบเช่นใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. ประชาชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจในระดับ ดี ขึ้นไป

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
การทำลูกชุบจำนวน ๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำลูกชุบ	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำลูกชุบได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำลูกชุบได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำลูกชุบได้ ๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำลูกชุบได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำลูกชุบ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำลูกชุบ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำลูกชุบ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อ นำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของ พื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำลูกชุบ	๒.๑ บอกส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุดิบของลูกชุบได้ ๒.๒ บอกวัตถุดิบและ เครื่องปรุงลูกชุบได้ ๒.๓ วิธีและขั้นตอนในการ เตรียมแป้งและวัตถุดิบ ๒.๔ วิธีและขั้นตอนในการ ทำลูกชุบ ๒.๕ วิธีการผสมวัตถุดิบและวิธีการทำลูกชุบสูตรต่างๆ ๒.๖ การบรรจุลูกชุบในกล่องบรรจุภัณฑ์	๒.๑ ส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบ ของลูกชุบ ๒.๒ วัตถุดิบและ เครื่องปรุงลูกชุบ ๒.๓ วิธีการเตรียมแป้ง และวัตถุดิบ ๒.๔ วิธีและขั้นตอนใน การทำขนมลูกชุบ ๒.๕ วิธีการผสมวัตถุดิบ และวิธีการทำลูกชุบสูตรต่างๆ ๒.๖ การบรรจุลูกชุบในกล่อง บรรจุภัณฑ์	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบของลูกชุบ ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ในการทำลูกชุบ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาวิธีการ เตรียมแป้งและวัตถุดิบวิธีการ ทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธีและ ขั้นตอนในการทำลูกชุบ ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบ ในการทำวิธีการผสมวัตถุดิบ และวิธีการทำลูกชุบสูตรต่างๆ พร้อมปฏิบัติ ๒.๖ อธิบายขั้นตอนการจัด และตกแต่งการบรรจุลูกชุบในกล่องบรรจุภัณฑ์	-	๔ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการขายลูกชุบ	๓.๑ สามารถสำรวจและ ศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและ ควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการ ผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการ จัดการความ เสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด ในชุมชน ได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขายการ กระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและ ควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุนการ ผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม ๓.๔ การศึกษา วิเคราะห์ปัจจัย ความ เสี่ยงและการจัดการ ความ เสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาด ในชุมชน ๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กล ยุทธการขายได้ ๓.๗คิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งของการทำ ทรัพยากรขนม ลูกชุบ ๓.๒ การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการ ผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงที่ คาดว่าจะเกิดขึ้น ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับ การขายลูกชุบ ๓.๗ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจาย สินค้า		

