

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน
วิชาการทำข้าวโพดคลุกเนย จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสามง่าม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของตำบลให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่นคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การทำข้าวโพดคลุกเนย จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีความสำคัญและสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน และยังเป็นที่ยอมรับประทานเป็นอาหารว่างร่วมกับเครื่องดื่มชนิดต่างๆ สามารถนำมาทำเป็นของฝากได้ การทำข้าวโพดคลุกเนย ยังสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้และยังมีวิธีการทำและขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น สกร.ระดับอำเภอสามง่าม จึงได้ทำการพัฒนาหลักสูตร การทำข้าวโพดคลุกเนย ให้กับผู้ที่สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพนี้ และเป็นการยกระดับมาตรฐานฝีมือแรงงานให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการสร้างโอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดทักษะในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีลักษณะดังนี้

1. มีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำพิซซ่าหลากหลายรสสามารถนำไปใช้ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
2. ส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

- จำนวน 6 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

โครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำข้าวโพดคั่ว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีขั้นตอน 2.ความสามารถในการหาวิธีการ/ขั้นตอนการทำข้าวโพดคั่ว 3.การบรรจุสินค้า	-ความสำคัญคุณค่าทางโภชนาการของ การทำข้าวโพดคั่ว -ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบการเตรียมและวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำข้าวโพดคั่ว -ขั้นตอนการทำข้าวโพดคั่ว -การเลือกบรรจุสินค้า	-ให้ความรู้เรื่องการเลือกใช้วัตถุดิบการเตรียมวัตถุดิบ -สาธิต -ฝึกปฏิบัติ	1 ชม.	
		-การทำข้าวโพดคั่ว	-บรรยายเรื่อง -การใช้วัตถุดิบการเตรียมวัตถุดิบ -สาธิต -ฝึกปฏิบัติการทำข้าวโพดคั่ว		4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการทำข้าวโพดคั่วคลูกเนย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำข้าวโพดคั่วคลูกเนย	การคิดราคาต้นทุน -ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำข้าวโพดคั่วคลูกเนย -ค่าส่วนผสมการทำข้าวโพดคั่วคลูกเนย -ค่าแรง -ค่าสาธารณูปโภค	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง การคิดราคาต้นทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุน	1 ชม.	

