

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมลูกชุบ จำนวน 5 ชั่วโมง
ด้านพัฒนียกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง



ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

ลูกชุบ เป็นขนมประจำถิ่นของชนชาติโปรตุเกสในแคว้น อัลการ โดยจะใช้เม็ดอัลมอนต์เป็นส่วนผสมหลัก กวนกับน้ำตาลและน้ำมันมะกอก ประดิษฐ์เป็นรูปร่างต่างๆ ใช้สำหรับประดับหน้าเค้ก ซึ่งเข้ามาในไทยในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยผู้นำเข้ามาคือ มาตามดอนญา มาเรีย กิอุมาร์ เดอ ปินา หรือที่รู้จักกันในนาม ท้าวทองกีบม้า โดยได้นำ ถั่วเขียวมาใช้แทนเม็ดอัลมอนต์ กลายเป็นขนมลูกชุบ ซึ่งการทำลูกชุบมักนิยมทำภายในวัง เพื่อรับประทาน และมอบให้แก่เด็กๆ ในช่วงเทศกาลสำคัญ และปัจจุบันลูกชุบได้มีการทำอย่างแพร่หลายตั้งแต่ในระดับครัวเรือน จนถึงระดับโรงงาน โดยการดัดแปลงปั้นในลักษณะต่างๆ ให้มีความหลากหลายของรูปร่าง และสีส้มมากขึ้น เช่น ปั้นเป็นรูปลูกหมู รูปนก และรูปหัวใจ นอกจากนี้ยังมีการนำลูกชุบไปประดับตกแต่งบนหน้าเค้ก ไอศกรีม และการทำวุ้นลูกชุบ ซึ่งส่งผลให้มีผู้สนใจ และต้องการที่จะบริโภคลูกชุบเพิ่มมากขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการ การทำขนมไทย การทำขนมลูกชุบ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ

5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

6. โครงสร้างหลักสูตร

ขอบข่ายเนื้อหา	ใช้เวลาเรียนรู้ 5 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา	จำนวน 5 เรื่อง ดังนี้
เรื่องที่ 1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำขนมลูกชุบ	จำนวน 30 นาที
เรื่องที่ 2	การเลือกวัตถุดิบและการใช้อุปกรณ์ในการทำขนมลูกชุบ	จำนวน 30 นาที
เรื่องที่ 3	วิธีการทำขนมลูกชุบ	จำนวน 3 ชั่วโมง
เรื่องที่ 4	การคำนวณต้นทุนของสินค้า	จำนวน 30 นาที
เรื่องที่ 5	การวัดผลประเมินผล	จำนวน 30 นาที

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมลูกชุบ เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

1. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำขนมลูกชุบ (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
2. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การสาธิต

สื่อการเรียนรู้

1. ภาพประกอบการเรียนการสอน " การทำขนมลูกชุบ
2. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึก

รายละเอียดโครงสร้าง วิชาการทำขนมลูกชุบ จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
1. ความรู้ทั่วไปของการเตรียมและการทำขนมลูกชุบ ๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของการทำขนมลูกชุบ ๑.๒ ประโยชน์ของการทำขนมลูกชุบ	-มีความรู้ความเข้าใจถึงความเป็นมาในการทำขนมลูกชุบ -สามารถบอกประโยชน์ คุณค่าของการทำขนมลูกชุบได้	-ความเป็นมาในการทำขนมลูกชุบ -ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการของขนมลูกชุบ	บรรยายให้ความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	- -	
2.การเลือกวัตถุดิบ และการใช้อุปกรณ์ในการทำขนมลูกชุบ	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ในการเลือกวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบชนิดต่างๆ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพในการทำขนมลูกชุบ -เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักใช้อุปกรณ์ในการทำขนมลูกชุบได้อย่างถูกต้องเหมาะสม มีความรู้ความเข้าใจ และสามารถชั่งตวง วัดปริมาณวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง	-การเลือกวัตถุดิบการทำขนมลูกชุบ -หลักเกณฑ์และวิธีการในการ ชั่ง ตวง วัด สำหรับการประกอบอาหารด้วยตำราอาหาร	บรรยายให้ความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที		

3.วิธีการทำ ขนม ลูกชุบ	-สามารถเตรียม ส่วนประกอบต่างๆ ของ ขนมลูกชุบได้ -สามารถทำขนมลูก ชุบได้อย่างถูกต้อง มีรสชาติที่ดี	-ส่วนประกอบต่างๆ และ ขั้นตอนในการทำ ขนมลูกชุบ	3.1 จัดให้ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติ		3 ชั่วโมง	
4.การคำนวณ ต้นทุน ของสินค้า	- เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบริหารจัดการ การทำขนมลูกชุบ -เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจ หลักการคำนวณ ต้นทุนการทำขนมลูก ชุบ เพื่อกำหนด ราคาและวางแผน ทางการตลาดต่อไป	1. วิธีการคำนวณต้นทุน การผลิตและ ต้นทุนขายของธุรกิจ	บรรยายให้ความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที		
5.การวัดผล และ ประเมินผล	1. ผู้เรียนเห็นช่องทาง ในการนำไป ประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนมีความรู้ และสามารถทำ ขนมลูกชุบได้ 3. ผู้เรียนสามารถ ประกอบอาชีพได้	1. การทดสอบ 2. การสังเกตพฤติกรรมมี ส่วนร่วม 3. การประเมินผลการ ปฏิบัติได้จริง 4. การประเมินผลงานใน เชิงประจักษ์	1. การทำแบบทดสอบ 2. การสังเกตพฤติกรรม การมีส่วนร่วม 3. การประเมินผลการ ปฏิบัติได้จริง 4. การประเมินผลงานใน เชิงประจักษ์	30 นาที		

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ