

หลักสูตรการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ
วิชาการทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก๋ จำนวน 12 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เป็นการยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคง ให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

น้ำเต้าหู้และปาต่องโก๋ เป็นเมนูขนมหวานสตรีทฟู้ดที่หาได้ทั่วไปตามท้องถนนของไทย ซึ่งคนไทยนิยมรับประทานในมือเช้า บางรายนำปาต่องโก๋มาจิ้มกับนมข้นหวาน หรือสังขยา บางรายนำปาต่องโก๋มา กินคู่กับโจ๊ก หรือกินคู่กับกาแฟร้อน ทำให้มีเช้าที่อร่อยสมบูรณ์แบบยิ่งขึ้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับ อำเภอเมืองเพชรบูรณ์ จึงได้เล็งเห็นว่าผู้เรียนสามารถนำความรู้ในการทำน้ำเต้าหู้ปาต่องโก๋มาเป็นอาชีพเสริมได้

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการนำไปใช้จริง โดยเน้นหลักการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง (Learning by Doing) หลักการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานสุขาภิบาล (Food Safety & Hygiene) หลักการลดต้นทุนและเพิ่มมูลค่า (Cost Efficiency & Value Added) และหลักการต่อยอดสู่อาชีพ (Entrepreneurship)

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียน

1. อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก๋ได้
2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
3. อธิบายขั้นตอนการทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก๋ได้
4. ปฏิบัติการทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก๋ได้
5. อธิบายคุณค่าของน้ำเต้าหู้และปาต่องโก๋ได้
6. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายน้ำเต้าหู้และปาต่องโก๋ได้
7. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของน้ำเต้าหู้และปาต่องโก๋ได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 12 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ได้	ความเป็นมาของการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	30 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำปาห่องโก๋ 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	30 นาที	
3	ขั้นตอนการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	อธิบายขั้นตอนการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ได้	ขั้นตอนการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	30 นาที	
4	การปฏิบัติการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	ปฏิบัติการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ได้	การปฏิบัติการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋และ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	7 ชั่วโมง 30 นาที
5	คุณค่าของน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	อธิบายคุณค่าของน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ได้	คุณค่าของน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ได้ 2. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ 3. วิทยากรสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
6	การคิดต้นทุนกำไร	คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ได้	การคำนวณต้นทุนกำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	30 นาที	1 ชั่วโมง
7	ช่องทางการจัดการการตลาดของน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ได้	ช่องทางการตลาดของน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ
2. การสอบถาม และการทดสอบ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ
4. คุณภาพของชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)