

หลักสูตรวิชาการทำน้ำปั่นเพื่อการค้า จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่องการเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญา ของมนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่ สอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมร การศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุก กลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการทำน้ำปั่นเพื่อการค้า เนื่องจากน้ำปั่น เป็นเครื่องดื่มที่นิยมดื่มเพื่อดับกระหาย คลายร้อน ใช้ต้นทุนต่ำในการผลิต และเป็นที่ยอมรับกันมากในชุมชน ท้องถิ่น ซึ่งจากการสำรวจความต้องการเรียนรู้ของประชาชนในตำบลกระเทียม พบว่ามีประชาชนต้องการจะ ศึกษาวิธีการทำน้ำปั่นเพื่อการค้า เพื่อทราบส่วนผสม ต้นทุนการผลิต และวิธีการทำน้ำปั่นที่หลากหลายเมนู ตรงความต้องการของตลาด จึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำน้ำปั่นเพื่อการค้า เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ทักษะการทำน้ำปั่นที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการทำน้ำปั่นเพื่อการค้า การเลือกวัตถุดิบ ผัก ผลไม้ วัสดุ/ อุปกรณ์และสร้างชิ้นงานให้มีคุณภาพ สวยงาม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม มีคุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็น การสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของภาครัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อย ผู้ขาด โอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
- ๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้ เนื้อหา เกี่ยวกับการ ทำน้ำปั่นเพื่อ การค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ ความรู้พื้นฐานในการ ทำน้ำปั่น	๑. ความรู้พื้นฐานในการ เลือกวัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่ นำมาทำน้ำปั่น ๒. ประโยชน์ของการทำน้ำ ปั่น การต้มน้ำปั่น และ ประโยชน์ของผักผลไม้ต่าง ๆ	- วิทยากร ให้ผู้เรียน ศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำน้ำปั่น - การเลือก ผัก ผลไม้ ที่ ใช้ทำน้ำปั่น - การพูดคุยแลกเปลี่ยน แสดงความคิดเห็นระหว่าง วิทยากรและผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	
๒	ขั้นตอน วิธีการทำน้ำ ปั่น	๑. การฝึกปฏิบัติ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำน้ำ ปั่น	๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การทำ น้ำปั่น ๒. ขั้นตอนวิธีการทำน้ำปั่น	- สาธิตการทำน้ำปั่น - ฝึกปฏิบัติการทำน้ำปั่น ในรูปแบบต่าง ๆ เช่น น้ำผักปั่น น้ำผลไม้ปั่น น้ำปั่นผักผลไม้รวม		๒ ชั่วโมง
๓	การบริหาร จัดการอาชีพ อย่างมี ประสิทธิภาพ และมี คุณธรรม	๑. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคิดราคาต้นทุน การผลิตได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอก เทคนิค กลยุทธ์วิธีการ ขาย ด้วยช่องทางที่ หลากหลาย	๑. การตัดสินใจเลือกผัก ผลไม้ในท้องตลาด และใน ท้องถิ่น มาทำน้ำปั่น ๒. คิดราคาต้นทุนการผลิตน้ำ ปั่น ๓. เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. วิทยากรบรรยายและ เรียนรู้กับผู้เรียน การคิด ราคาต้นทุนการผลิตน้ำ ปั่น ๒. วิทยากรให้ความรู้ เทคนิค กลยุทธ์ วิธีการ ขายด้วยช่องทางที่ หลากหลาย เช่น การ ขายออนไลน์ การออก ร้านในชุมชน และการ วางขายทั่วไป	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
รวม					๒	๔
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายให้ความรู้
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำน้ำปั่นเพื่อการค้า
๒. ใบงาน เรื่อง การคิดต้นทุนสินค้า การคำนวณต้นทุนการผลิต

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรวิชาการทำน้ำปั่นเพื่อการค้า จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ เดือน..... พ.ศ. เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน หมู่..... ตำบล อำเภอ จังหวัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑. วิทยาการให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำน้ำปั่นเพื่อการค้า ๒. การเลือกผัก ผลไม้ในการทำน้ำปั่น ๓. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำปั่น ๔. จัดเตรียม/ทำความสะอาด ผัก ผลไม้ จัดแต่งการวางผัก ผลไม้ให้สวยงาม จัดเตรียมเกลือ น้ำตาล น้ำหวาน น้ำผึ้ง น้ำต้มสุก ๕. สาธิตและฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมการทำน้ำปั่น ๖. ชิมรสแลกเปลี่ยนเรียนรู้สูตร รสชาติ ตามความต้องการของตลาด และความต้องการส่วนบุคคล ๖. ผู้เรียนและวิทยาการร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑. วิทยาการให้ความรู้เรื่องคุณประโยชน์ของผัก พื้นบ้าน คุณค่าทางสมุนไพร และแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียน ๒. วิทยาการและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แหล่งที่มาของ ผัก ผลไม้ ทั้งในท้องถิ่น และในท้องตลาด ราคาผัก ผลไม้ ที่นำมาใช้ในการทำน้ำปั่น ๓. วิทยาการบรรยายหลักการติดราคาต้นทุน ราคาขาย และร่วมกับผู้เรียน คิดราคา ต้นทุนการทำน้ำปั่น ๔. วิทยาการให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย เช่น การขายออนไลน์ การออกร้านในชุมชน และการวางขายทั่วไป - ผู้เรียนและวิทยาการร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่/...../.....