

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพ การทำไอศกรีม จำนวน ๕ ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว**  
**กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม**

\*\*\*\*\*

**ความเป็นมา**

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน สกร. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗ ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการ และศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ สกร. รวมถึงการส่งเสริมการจัดหาช่องทางจำหน่ายสินค้า และผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำอาหารว่าง เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชน และเป็นส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับ การฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม
๒. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำอาหารว่าง
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

**เป้าหมายประชาชนผู้สนใจ**

๑. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

ระยะเวลา	๕	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำไอศกรีม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ๒.๑ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ประกอบอาชีพในชุมชน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การลงทุน ๒.๔ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของการทำไอศกรีม ๒. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุน และกระบวนการการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. วิทยากรกับนักเรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียน เช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำไอศกรีมได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำไอศกรีมได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำไอศกรีม ถูกต้องตามขั้นตอน	๒.๑ สถานที่ในการประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกการทำไอศกรีม ๒.๔ วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์		๔ ชั่วโมง

			๒.๔ บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไอศกรีม	<p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุมวางแผนกระบวนการผลิตการทำไอศกรีม</p> <p>๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำไอศกรีม</p> <p>๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำไอศกรีม</p> <p>๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำไอศกรีม ให้ครอบคลุม และประสิทธิภาพสูงสุด</p>		๓๐ นาที

### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

### การวัดผลประเมินผล

๑. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)
๒. การวัดทักษะการปฏิบัติ (๔๐)
๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน / ผลการปฏิบัติ (๔๐)

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้