

## หลักสูตรการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่องาน ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ

๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ

๓. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตรการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ จัดเตรียมวัสดุในการจัดกิจกรรม	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับอุปกรณ์การทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ และการจัดเตรียมวัสดุในการจัดกิจกรรม	- วัสดุ ในการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ ๑. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๒. กระทิอบขวัญเทียน ๓. น้ำตาลทราย ๔. สีผสมอาหาร ๕. กล่องขนมกลม + ฝาโดม ๖. ผงทอง - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอุปกรณ์การทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ	- วิทยากรบรรยาย วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ และการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ แต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที่	-
๒	ขั้นตอนการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ	๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ ๒ เพื่อสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย พัฒนาอาชีพเดิมหรือสร้างอาชีพใหม่	<b>ขั้นตอนการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ</b> ๑. ร่อนแป้งเค้กไว้ และละลายน้ำตาลทรายกับกะทิ คนให้เข้ากัน แล้วใส่แป้งเค้กลงไป คนให้เข้ากัน ๒. กรองส่วนผสมแป้งลงในกระทะทองเหลือง ใส่กลิ่นมะลิลงไป นำไปตั้งไฟอ่อน จากนั้นกวนจนส่วนผสมข้น ๓. นำส่วนผสมมาพักให้คลายร้อน ผสมสีตามชอบ บีบเป็นทรงดอกกุหลาบวางบนกระดาษไข ๔. นำไปตากแดด ๒-๓ แดดจนแห้ง หรือนำไปอบไฟอ่อนให้แห้ง	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ ในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมอาลัวดอกกุหลาบ พร้อมกับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการจัดกิจกรรม		๔ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	เทคนิคการจัดการและการจำหน่าย	- การจัดการและการประกอบอาชีพ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย	วิทยากรอธิบาย การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ ช่องทางการจำหน่าย	๓๐ นาที่	-
รวม					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความพึงพอใจของผู้รับการฝึกอบรม
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการประเมินชิ้นงานที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์โครงสร้างหลักสูตรการทำนมอาลั้วดอกกุหลาบ

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

