หลักสูตรการทำขนมบดิน

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

++++++++++++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรอาชีพระยะสั้น กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมบดิน

๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑.๓๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมบดิน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำขนมบดินและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำขนมบดิน	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำขนมบดิน **อุปกรณ์** - ไม้ตีไข่ , เครื่องตีแป้ง - เตาอบ - อ่างผสม (กะละมัง) - ถาดขนม ๑๐*๑๐ นิ้ว **<u>วัสดุการทำขนมบดิน (๑ สูตร)</u>** - ไข่ไก่ เบอร์ ๐ จำนวน ๑๐ ฟอง - น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม - แป้งเค้ก จำนวน ๔๐๐ กรัม - นมข้นหวาน ๓๘๐ กรัม จำนวน (๑ กระป๋อง) - เนยแท้ละลาย จำนวน ๑๕๐ กรัม - นมจืด จำนวน ๒๕๐ กรัม - ลูกเกด ฟักเชื่อม แต่งหน้าตามชอบ - กล่องพลาสติกใส - กระดาษรองขนม จำนวน ๑ แพ็ค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบดินและเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมบดินในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	
๒	การทำขนมบดิน	๑.เพื่อให้ผู้เรียนความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมบดิน ๒.สามารถทำขนมบดินได้	**<u>ขั้นตอนการทำขนมบดิน</u>** ๑ ตักไข่ไก่ใส่เครื่องตีแป้ง เปิดเครื่องตีให้ไข่เข้ากัน ขณะตีไข่ ให้ทยอยใส่น้ำตาลจนกว่าจะหมด ตีให้ส่วนผมตั้งยอด นำออกจากเครื่องตี เทใส่อ่างผสม ๒ ค่อย ๆ เทแป้งเค้กลงผสม กับส่วนผสมแรก คนไปทางเดียวกัน ให้ส่วนผสมเข้ากันดี แล้วจึงค่อย ๆ เติมนมข้นหวาน นมจืด คนให้ส่วนผสมเข้ากัน แล้วใส่เนยละลาย คนให้ส่วนผสมเข้ากัน พักแป้งไว้ ๒ ชั่วโมง ๓ ตักส่วนผสมขนมใส่พิมพ์ ¾ ของพิมพ์ นำเข้าอบในตู้อบ ด้วยความร้อน ๒๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ ๓๐ นาที แล้วอบด้วยไฟข้าง อีกประมาณ ๑๐ นาที นำออกมาโรยหน้าด้วยลูกเกด พร้อมเสิร์ฟ	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมบดิน พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๓.๓๐ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑.๓๐ ชั่วโมง	๓.๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมบดิน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-