

## หลักสูตรอาชีพ การทำอาลัวส์พาสเทล จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### ความเป็นมา

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำอาลัวส์พาสเทล และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ และใช้ในชีวิตประจำวันได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำอาลัวส์พาสเทล
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

### เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำอาลัวส์พาสเทล

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำอาลัวส์พาสเทลและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำอาลัวส์พาสเทล	- อุปกรณ์และการทำอาลัวส์พาสเทลมีดังนี้ เตาอบ เครื่องตี ถ้วย กระชอน พาย - วัสดุในการทำอาลัวส์พาสเทลมีดังนี้ ๑. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๕ ถู ๒. กระทิกล่องอบควันเทียน ๒ กล่อง ๓. น้ำตาลทราย ๒ กล่อง ๔. สีผสมอาหาร ๑๐ ขวด ๕. กล่องใส ๑ แพค ๖. กลิ่นวนิลา ๒ ขวด ๗. ป้ายสติ๊กเกอร์ ๑ แพค ๘. หัวบีบ ๗ อัน	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาลัวส์พาสเทลและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำอาลัวส์พาสเทล	๓๐	นาที่
๒	การทำอาลัวส์พาสเทล	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำอาลัวส์พาสเทลได้ สามารถทำอาลัวส์พาสเทลได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำอาลัวส์พาสเทล ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำอาลัวส์พาสเทล ๒.๒ ขั้นตอนการทำอาลัวส์พาสเทล ๑. นำกะทิ แป้งสาลีเอนกประสงค์ น้ำตาลทราย กลิ่นวนิลา คนให้เข้ากัน ๒. นำขึ้นตั้งไฟ กวนให้แป้งสุกไม่ติดกะทะ ๓. แยกแป้งใส่ถ้วย หยอดสีผสมอาหาร คนให้เข้ากัน ๔. เทแป้งใส่ถุงบีบ สีละถุง	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำอาลัวส์พาสเทล ในแต่ละขั้นตอน-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำอาลัวส์พาสเทลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

๓	การจัดการและการ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและการ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย  - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิค การทำเพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล  
ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตรการทำอาลัวส์พาสเทล
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำอาลัวส์พาสเทล