

หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋วแฟนซี



จัดทำโดย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำโดนัทจิ๋วแพนซี จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๗ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาส ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและการบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนจัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์สินค้าบริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น "ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี" ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

จากนโยบายดังกล่าว ศกร.ระดับตำบลคลองจุกรกระเฒอได้ดำเนินการสำรวจความต้องการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่องของประชาชนตำบลคลองจุกรกระเฒอ ปรากฏว่ามีความต้องการฝึกทักษะการทำโดนัทจิ๋วแพนซี ดังนั้น ศกร.ระดับตำบลคลองจุกรกระเฒอ จึงได้จัดทำโครงการการทำโดนัทจิ๋วแพนซีขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ เพื่อมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่องานตัวเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางการนำไปประกอบอาชีพ (up skill)
- ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำกระเป๋าทรงพีกทองจากเชือกมัดฟาง
- ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานและผู้สูงอายุ ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ (up skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการการทำโดนัทจิวแพนซีใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำโดนัทจิวแพนซี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำโดนัทจิวแพนซี และการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำโดนัทจิวแพนซี และการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	- อุปกรณ์และการทำโดนัทจิวแพนซี มีดังนี้ เตาอบโดนัทไฟฟ้า เครื่องตี ถ้วย กระชอน พาย -วัสดุในการทำโดนัทจิวแพนซี มีดังนี้ ๑. แป้งบัตเตอร์เค้ก ๒ กิโลกรัม ๒. ไข่ไก่ ๑ แพค ๓. เนยเค็ม ๑ ก้อน ๔. นมสดกระป๋อง ๑ กระป๋อง ๕. น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม ๖. ผงฟู ๑ ซอง ๗. กลิ่นวนิลา ๑ ขวด ๘. ลูกเกด ๑ ถัง ๙. อัลมอนสไลด์ ๑ ถัง ๑๐. ผลไม้รวม ๑ ถัง ๑๑. ชอคโกแลตชิพ ๑ ถัง ๑๒. น้ำตาลไอซิ่ง ๑ ถัง ๑๓. แยมสตอเบอรี่ ๑ ถัง ๑๔. ขวดซอสพลาสติก ๕ ขวด	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโดนัทจิวแพนซี และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์การทำโดนัทจิวแพนซี มีดังนี้	๓๐ นาที	-

			๑๕. กล้องพลาสติก ๔ ช่อง ๑๖. ถ้วยกระดาษ ๑ แพค			
๒	การทำโดนัทจิ๋วแพนซี	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจขั้นตอนการทำโดนัทจิ๋วแพนซีและการทำโดนัทจิ๋วแพนซีได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำโดนัทจิ๋วแพนซี ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำโดนัทจิ๋วแพนซี ๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำโดนัทจิ๋วแพนซี ๒.๒ ขั้นตอนการทำโดนัทจิ๋วแพนซี ๑.นำแป้ง ผงฟู นมผง เกลือป่น ร่อนเข้าด้วยกัน ๒. ตีเนย ไข่ไก่ กลิ่นวนิลา น้ำตาลทราย ๓.นำส่วนที่ ๑ ผสมกับส่วนที่๒ เข้าด้วยกัน ๔.วอมล์เตาไฟฟ้า ทาเนย หยดแป้งที่ผสมแล้ว พร้อมใส่เครื่องท้อปปริ้ง ใช้เวลาอบ 3-4 นาที	- วิทยาการบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำโดนัทจิ๋วแพนซีในแต่ละขั้นตอน -วิทยาการให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำการทำโดนัทจิ๋วแพนซีพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	๔ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-	- วิทยาการบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที -
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๙๐

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรุ่งทิพา กัลยาณมิตร)

ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสมหมาย มั่งคั่ง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา