

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมอาลัว จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบายศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้มุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำอย่างยั่งยืนให้ความสำคัญกับการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

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. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปใช้ประโยชน์ของการประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมอาลัว
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำขนมอาลัว

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำ ขนมอาลัว	- มีความรู้ ความ เข้าใจและเตรียมวัสดุ การทำขนมอาลัว	อุปกรณ์และการทำอาลัว มีดังนี้ -แป้งเค้ก จำนวน ๖ กิโลกรัม -น้ำตาลทราย จำนวน ๕ กิโลกรัม -นมสด(รสจืด) จำนวน ๔ -กะทิอบควันเทียน จำนวน ๓ -สีผสมอาหาร จำนวน ๔ -เกลือ จำนวน ๒ ถู -แป้งถั่วเขียว จำนวน ๒ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมอาลัว และเทคนิค การเลือกใช้วัสดุการทำ ขนมอาลัว - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการ ทำขนมอาลัวในแต่ละ ขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำขนม อาลัว	- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐานด้าน การทำขนมอาลัวได้ -เพื่อให้ผู้เรียนการทำ ขนมอาลัวได้	วิธีการทำอาลัว ดังนี้ -ผสมแป้งเค้กและน้ำตาลทรายให้เข้า กัน -เติมนมสดรสจืด คนผสมให้เข้ากัน -เติมกะทิแบบควันเทียน คนผสมให้ เข้ากันจนน้ำตาลทรายละลาย -นำส่วนผสมขึ้นกวนด้วยไฟกลาง ค่อนข้างอ่อน จนส่วนผสมจับตัวเป็น ลิ่มแล้วลดไฟลงเป็นไฟอ่อน -กวนส่วนผสมด้วยไฟอ่อนจนแป้ง แห้งเนียน ไม่ติดกระทะ -แบ่งส่วนผสม เพื่อผสมสีตามชอบ -ใส่ส่วนผสมที่ผสมสีแล้วลงในถุงบีบ ที่ติดหัวบีบแบบแฉกไว้ -บีบลงภาตที่ปูด้วยกระดาษไขรอ งอบ -นำไปตากแดดจัด ๆ ๒-๓ แดด หรือ อบด้วยไฟ ๗๐ องศาเซลเซียส ไฟ บน-ล่าง เปิดพัดลม เป็นเวลา ๕ ชั่วโมง	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการ ทำขนมอาลัวได้ พร้อม กับการตอบการทำอาลัว ได้ข้อสงสัยระหว่างการ เรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

๓	การจัดการและการ การจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการ จัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	การจัดการและการจำหน่าย ๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการที่จะทำการ ประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิควิธีการทำขนม อาลัว เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์ และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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