

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ปี ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

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 ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาค้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง	- อุปกรณ์และในการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง มีดังนี้ เตาอบไฟฟ้า กระชอนร่อนแป้ง เครื่องตีแป้ง พาย เต้าไฟฟ้า ชาม ช้อนตวง ๑) แป้งขนมปัง จำนวน ๒ กิโลกรัม ๒) แป้งเค้ก จำนวน ๒ กิโลกรัม ๓) ยีสต์ จำนวน ๑ ถัง ๔) เกลือป่น ถังเล็ก จำนวน ๑ ถัง ๕) น้ำตาลทราย จำนวน ๒ กิโลกรัม ๖) ไข่ไก่ เบอร์ 2 จำนวน ๓๐ ฟอง ๗) นมสด ๑๐๐๐ ml. จำนวน ๑ ขวด ๘) เนยสด ๕๐๐ กรัม จำนวน ๑ ก้อน ๙) ไส้มันม่วงสำเร็จรูป ๑ กิโลกรัม จำนวน ๒ กิโลกรัม ๑๐) ถ้วยฟอยด์ จำนวน ๒ แพค	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วงและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วงได้ ๒.สามารถการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วงได้	๒. ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง ๒.๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง -การทำตัวแป้งขนมปัง ๑.เตรียมแป้งขนมปัง แป้งเค้ก ยีสต์ เกลือป่น น้ำตาลทราย ไข่ไก่ นมสด เนยสด ผสมเข้าด้วยกัน ๒.พักแป้งเอาเอาไว้ ๓๐ นาที ๓.ตัดแป้ง คลึงพักแป้งเอาไว้ ๓๐ นาที ๔.นำแป้งมาขึ้นรูปพร้อมใส่ไส้มันม่วงในถ้วยฟอยด์ พักแป้ง ๓๐ นาที	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วงพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			๕.ทานม นำเข้าเตาอบไฟบนล่าง ๑๕๐ องศา เวลา ๒๕ นาที ทาเนย นำออกมา พิ้งลมให้เย็น			
๓	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓. ช่องทางการจัดการและการจำหน่าย ๓.๑ การบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อ มาก ขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- ๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวบุญจันทร์ โอชะจร.....
 หลักสูตร.....การทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วงจำนวน๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ...๕...ชั่วโมง).....
 ระหว่างวันที่.....๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๘.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.....
 สถานที่จัดการเรียน.....ศกร.ระดับตำบลคลองจุกกระเณอ.....

วันเดือนปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๕ มิย. ๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วงและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง ในแต่ละขั้นตอนการทำขนมปังเนยสดไส้มันม่วง - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอน พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ.. บุญจันทร์ โอชะจร ...วิทยากร
 (นางสาวบุญจันทร์ โอชะจร)
 วันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๘