

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมปายฝ้ายแพนชีและน้ำอัญชันมะนาว จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ 2568

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 ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ 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 ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

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

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำอัญชันมะนาว

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำอัญชันมะนาวและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำอัญชันมะนาว	- อุปกรณ์และการทำขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำอัญชันมะนาวมีดังนี้ ๑)แป้งเค้ก จำนวน 3 กิโลกรัม ๒)น้ำตาลทราย จำนวน ๔ กิโลกรัม ๓)ผงฟู จำนวน ๑ ห่อ ๔)ไข่ไก่ เบอร์ 0 จำนวน ๑ กะทะ ๕)นมสด จำนวน ๑๐๐๐ ML ๖) SP จำนวน ๑ ห่อ ๗)ดอกอัญชัน จำนวน ๕ ชีด ๘)ใบเตย จำนวน ๕ ชีด ๙)สีผสมอาหารสีแดง จำนวน ๑ ขวด ๑๐)น้ำปลา จำนวน ๑ ขวด ๑๑)กลีวนิลา จำนวน ๑ ขวด ๑๒)เกลือป่น(ห่อเล็ก)จำนวน ๑ ห่อ ๑๓)มะนาว จำนวน ๑๐ ลูก ๑๔)ขวดพลาสติกพร้อมฝา จำนวน ๑ แพ็ค ๑๕)ลูกเกดอบแห้ง จำนวน ๕ ชีด ๑๖)ฟุตสล็อต จำนวน ๑ กิโลกรัม - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำสมุนไพรมะนาว	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำอัญชันมะนาวและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำอัญชันมะนาว - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำอัญชันมะนาวในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	ขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำอัญชันมะนาว	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำอัญชันมะนาวได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำอัญชันมะนาว สูตรสำหรับทำขนมได้ ๑๐ ชิ้น ปฏิบัติการทำขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำอัญชันมะนาว	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำสมุนไพรมะนาวพร้อมกับการตอบข้อ		๔ ชั่วโมง

		๒.สามารถทำขนมปุยฝ้ายแพนซีและน้ำอัญชันมะนาวได้	๑)ร่อนแป้งกับผงฟูเข้าด้วยกันแล้วพักไว้ในชามผสม ๒)ใส่น้ำ ไข่ และ SP ลงในหม้อผสมแล้วนำเข้าเครื่องตีด้วยความเร็วสูงสุด จนไข่ขึ้นฟูเป็นฟองหยาบ ๆ แล้วนำน้ำตาลค่อยๆ ตักใส่ทีละน้อย ๆ จนหมด จากนั้นตีส่วนผสมไปอีก ๑๐ นาที จนส่วนผสมขึ้นฟู มีลักษณะเป็นสีขาวครีม ๓)ลดความเร็วเครื่องตีลงเป็นระดับต่ำ แล้วนำแป้งที่พักไว้มาผสมกับไข่ โดยจะค่อย ๆ เทลงไปจนแป้งหมดตีแป้งด้วยความเร็วปานกลางจนเข้ากันดี ใส่นมสด กลิ่นวนิลา น้ำมะนาว และผลฟูลงไปตีส่วนผสมด้วยความเร็วต่ำ ๕ นาที ๔)แบ่งส่วนผสมออกเป็น ๓ ส่วน โดยในส่วนที่หนึ่งใส่น้ำใบเตย ส่วนที่ ๒ ใส่น้ำอัญชัน ส่วนที่สามใส่สีผสมอาหารสีแดง ผสมให้เข้ากัน พักไว้ ๓๐ นาที การนึ่งขนม ๑)เทน้ำใส่หม้อหนึ่งประมาณ ครึ่งหม้อยกตั้งไฟโดยใช้ไฟแรงเพื่อทำให้น้ำเดือด ๒)นำแป้งที่พักไว้มาตักใส่ถ้วยให้เกือบเต็ม นำลูกเกดและฟุตสลดมาหยอดบนแป้ง แล้วนำไปนึ่งประมาณ ๑๐ นาที เมื่อครบเวลานำขนมออกมาผึ่งลมให้เย็นแล้วเอาออกจากถ้วยจัดใส่กล่องให้สวยงาม	สงสัยระหว่างการเรียนการสอน		
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	การทำน้ำอัญชันมะนาว -ตั้งน้ำให้เดือด เทน้ำตาลทรายและเกลือป่นลงไป คนให้น้ำตาลละลาย ใส่ดอกอัญชัน ลงไปต้มให้น้ำเป็นสีม่วง แล้วยกกลง ตั้งให้เย็น ใส่น้ำมะนาวลงไปผสม ตักใส่ขวดปิดฝาพร้อมรับประทานคู่กับขนมปุยฝ้าย - การจัดการและการจำหน่าย ๑)การบรรจุภัณฑ์ ๒)การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	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)