

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมลูกชุบแพนซี จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ปี ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร.Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ 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 การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์/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 ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีงานทำ(New Skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมลูกชุบแพนซี
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

เป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำขนมลูกชุบแพนซี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	วัสดุ/อุปกรณ์การทำขนมลูกชุบแพนซี	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมลูกชุบแพนซี	- วัสดุ/อุปกรณ์การทำขนมลูกชุบแพนซี - ความรู้พื้นฐาน ๑. ถั่วเขียวเลาะเปลือก จำนวน ๒ กิโลกรัม ๒. น้ำตาลทราย จำนวน ๔ กิโลกรัม ๓. กะทิ ๑๐๐ ml จำนวน ๒ ถ้วย ๔. ผงฟู จำนวน ๒ ช้อน ๕. สีผสมอาหาร จำนวน ๓ ช้อน ๖. ถ้วยพลาสติกใส จำนวน ๑ แพ็ค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์เทคนิคที่ใช้ในการทำขนมลูกชุบแพนซี	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำขนมลูกชุบแพนซี	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมลูกชุบแพนซี - สามารถทำขนมลูกชุบแพนซี	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมลูกชุบแพนซี - ปฏิบัติลงมือการทำขนมลูกชุบแพนซี - ขั้นตอนการทำขนมลูกชุบแพนซี. <u>วิธีการทำ</u> ๑.ทำถั่วกวนโดยนำถั่วเขียวเลาะเปลือกล้างน้ำให้สะอาดแล้วแช่น้ำไว้ ๓ ชั่วโมงแล้วนำลงซึ่ง นึ่งให้สุก ๒.สุกนึ่งดีแล้วให้นำถั่วใส่ลงในโถปั่นพร้อมด้วยน้ำตาลทราย กะทิ และเกลือปั่นให้ละเอียด เทใส่กระทะตั้งไฟอ่อนกวนจนถั่วแห้ง ปั่นได้ไม่ติดมือ ๓.นำถั่วที่กวนได้ที่แล้วตักขึ้นจากกระทะใส่หม้อ เหยยถั่วให้กระจายตัวแล้วพักให้เย็นหลังจากนั้น จึงอบควันเทียน ครึ่งละ ๓๐ นาที ประมาณ ๒ ครั้ง ขึ้นละประมาณ	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมลูกชุบแพนซีพร้อมกับการตอบคำถามการทำขนมลูกชุบแพนซีได้ข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			๑๐ กรัม แล้วนำมาคลึงให้กลมเพื่อจะได้ขึ้นรูปได้ง่าย หลังจากนั้นปั้นเป็นรูปผลไม้ต่าง ๆ ตามชอบ ๔.นำไม้เสียบลูกชิ้นมาเสียบขนมทุกชิ้น หลังจากนั้นนำส่วนผสมอาหารใส่ถ้วยแล้วผสมน้ำเปล่า แยกสีตามชนิดของผลไม้เสร็จแล้วนำขนมลงชุบสี แล้วปักไม้บนกล่องโฟม รอจนสีแห้ง ๕.นำผงวุ้นผสมน้ำเปล่า ๒๐๐ มิลลิลิตร แช่ไว้ประมาณ ๒๐ นาที จนวุ้นอืดตัว หลังจากนั้นนำน้ำเปล่า ๔๕๐ มิลลิลิตร ใส่หม้อลงต้มจนเดือด แล้วเทน้ำวุ้นลงไป ต้มด้วยไฟอ่อนจนวุ้นละลาย ปิดไฟใส่น้ำตาลทราย คนให้น้ำตาลละลาย ๖.พักวุ้นให้อุ่น แล้วจึงนำถั่วกวนที่เตรียมไว้ลงชุบ โดยชุบครั้งที่ ๑ แล้วพักให้วุ้นเซตตัว แล้วจึงชุบครั้งที่ ๒ ทำแบบนี้จนครบ ๔ ครั้ง			
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวอัจฉราวรรณ โตศิริ.....
 หลักสูตร.....การทำขนมลูกชุบแพนซี.....จำนวน.....๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่.....๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘.....เวลาเรียน.....๐๙.๐๐-๑๕.๐๐น.
 สถานที่จัดการเรียน.....ณ...มูลนิธิชัยพัฒนา หมู่ที่ ๑๓ ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๗ ก.พ. ๖๘	๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ เทคนิคที่ใช้ในการทำขนมลูกชุบแพนซี	เรียนวันละ.....๕.....ชม.
	๐๙.๓๐-๑๔.๓๐ น.	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมลูกชุบแพนซีพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
	๑๔.๓๐-๑๕.๐๐ น	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ..... วิทยากร
 (นางสาวอัจฉราวรรณ โตศิริ)

วันที่.....๕...../.....กุมภาพันธ์...../.....๒๕๖๘.....