

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมเบี๊ยะกุหลาบ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปี งบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้อย่างยั่งยืน 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 การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการปรากฏว่า ต้องการฝึกอาชีพการทำขนมเบี๊ยะกุหลาบ เป็นอาชีพงานที่มีอิสระ มีตลาด และช่องทางการจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง สร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังต้องการทำอาชีพเสริม ผู้ที่ไม่มียานพาหนะ ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมเบี๊ยะกุหลาบ ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

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

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมเปียะกุหลาบ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	อุปกรณ์การทำขนมเปียะกุหลาบและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมเปียะกุหลาบ	- อุปกรณ์และการทำขนมเปียะกุหลาบ มีดังนี้ วัตถุดิบไส้ตัว ๑. ถั่วเขียวเลาะเปลือก ๒๐๐ กรัม ๒. น้ำมันพืช ๘๐ มิลลิลิตร ๓. น้ำตาลทราย ๑๕๐ กรัม ๔. น้ำมะพร้าว ๑ ถ้วยตวง ๕. เนื้อมะพร้าว ๑ ถ้วยตวง แป้งขนมเปียะกุหลาบชั้นนอก ๑. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๒๖๐ กรัม ๒. แป้งเค้ก ๕๐ กรัม ๓. น้ำตาลทราย ๓๐ กรัม ๔. น้ำ ๑๑๐ มิลลิลิตร ๕. น้ำมัน ๑๑๐ มิลลิลิตร ๖. สีผสมอาหาร แป้งขนมเปียะกุหลาบชั้นใน ๑. แป้งเค้ก ๑๕๐ กรัม ๒. น้ำมัน ๘๐ มิลลิลิตร ๓. สีผสมอาหาร ๔. เทียนอบ ๑ วง - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำขนมเปียะกุหลาบ	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียะกุหลาบและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมเปียะกุหลาบ - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการพรมน้ำพริกแกง ไตปลาแห้ง	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	การทำขนมเปี๊ยะกุหลาบ	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมเปี๊ยะกุหลาบได้ ๒.สามารถทำขนมเปี๊ยะกุหลาบได้	ขั้นตอนการทำขนมเปี๊ยะกุหลาบ ทำไส้ถั่ว ๑. นำถั่วเขียวเลาะเปลือกล้างให้สะอาด แล้วเทน้ำเปล่า แช่ทิ้งไว้ข้ามคืน ๒. จากนั้นนำถั่วเขียวเลาะเปลือกมานึ่ง ๒๐ นาที ๓. แล้วนำเอาถั่วเขียวเลาะเปลือกมาปั่นกับน้ำมะพร้าวให้เนียน ๔. ตั้งหม้อ เปิดไฟ ใส่ถั่วเขียวเลาะเปลือก และน้ำมะพร้าวที่ปั่นรวมกัน กวนกับน้ำตาลทราย และน้ำมัน ๑๐ นาที ๕. ใส่เนื้อมะพร้าว กวนให้เข้ากัน ปิดไฟยกลงจากเตา ๖. พักให้ไส้ถั่วเขียวมะพร้าวเย็น แล้วแบ่งเป็นก้อนก้อนละ ๑๕ กรัม ทำแป้งขนมเปี๊ยะ ๑. ผสมแป้งขนมเปี๊ยะชั้นนอก โดยนำแป้งอเนกประสงค์ แป้งเค้ก น้ำมัน น้ำ และสีผสมอาหาร ผสมเข้ารวมกัน แล้วนวดให้เนียน ๒. ผสมแป้งขนมเปี๊ยะชั้นใน โดยนำแป้งเค้ก และน้ำมันผสมจนเข้ากัน ๓. นำแป้งขนมเปี๊ยะชั้นนอกแบ่งเป็นก้อน ก้อนละ ๒๕ กรัม และแป้งขนมเปี๊ยะชั้นในเป็นก้อน ก้อนละ ๑๕ กรัม ๔ จากนั้นนำแป้งขนมเปี๊ยะชั้นในห่อด้วยแป้งขนมเปี๊ยะชั้นนอก หลังจากนั้นพักไว้ ๑๕ นาที ๕ นำแป้งมารีด แล้วม้วน ทำซ้ำอีกครั้ง ห่อไส้ แล้วนำไปอบ ๖ ตัดแป้งครึ่งแบ่งที่ม้วนเสร็จแล้ว รีดเป็นแผ่นกลม หลังจากนั้นนำมาห่อไส้ถั่วมะพร้าวอ่อน ๗ นำไปอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๑๕ นาที จนสุก ยกออกจากเตาผึ่งให้ “ขนมเปี๊ยะกุหลาบ” เย็นสนิท ๘ นำ “ขนมเปี๊ยะกุหลาบ” จัดวางใส่อ่างขามผสมใหญ่ เวนที่ไว้ตรงกลางสำหรับควั่นเทียน ๙ นำควั่นเทียนมาจุดไฟให้เผาเนื้อเทียนอบเล็กน้อย แล้วดับไฟ นำใส่อ่างขามผสมใหญ่ที่มี “ขนมเปี๊ยะกุหลาบ” ปิดฝาแล้วอบควั่นเทียน ๑ ชั่วโมง	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเปี๊ยะกุหลาบพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การบริหารจัดการและการจำหน่าย ๓.๑)การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียะกุหลาบ ๓.๑.๑ การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมเปียะกุหลาบ ๓.๑.๒ การลดต้นทุน ๓.๑.๓ การจัดการตลาด ๓.๑.๔ การประชาสัมพันธ์ ๓.๑.๕ การส่งเสริมการขาย ๓.๑.๖ การกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค ๓.๒)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)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากรนางสาวณภัทร เอ็มพันธุ์.....

หลักสูตร.....การทำขนมเปียะกุหลาบ..... จำนวน.....๕..... ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๕..... ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....๒๕..... กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘..... เวลาเรียน.....๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.....

สถานที่จัดการเรียน.....บ้านเลขที่ ๑ หมู่ที่ ๕ ตำบลคลองหลวงแพ่ง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา.....

วันเดือนปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๕ ก.พ. ๖๘	๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียะกุหลาบ และ เทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมเปียะกุหลาบ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมเปียะกุหลาบ	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
	๐๙.๓๐-๑๔.๓๐ น.	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเปียะกุหลาบ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
	๑๔.๓๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และ เป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ..........วิทยากร

(นางสาวณภัทร เอ็มพันธุ์)

วันที่.....๔...../.....กุมภาพันธ์...../.....๒๕๖๘.....