แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำชูครีมไส้คัสตาร์ด จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☑ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเริมการเรียนรู้ปี ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่ 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 ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำชูครีมไส้คัสตาร์ด

๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำชูครีมไส้คัสตาร์ด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำชูครีมไส้คัสตาร์ดและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำชูครีมไส้คัสตาร์ด	- อุปกรณ์และการทำชูครีมไส้คัสตาร์ด มีดังนี้ เตาอบไฟฟ้า กระชอนร่อนแป้ง เครื่องตีแป้ง พาย เตาไฟฟ้า ชาม ช้อนตวง ๑) แป้งสาลีอเนกประสงค์ จำนวน ๓ กิโลกรัม ๒) น้ำตาลทรายขาว จำนวน ๓ กิโลกรัม ๓) ผงฟู จำนวน ๓ ซอง ๔) ไข่ไก่ เบอร์ ๒ จำนวน ๓๐ ฟอง ๕) เนยสด จำนวน ๑ กิโลกรัม ๖) เกลือป่น ถุงเล็ก จำนวน ๑ ถุง ๗) กลิ่นวนิลา จำนวน ๑ ขวด ๘) น้ำมันถั่วเหลือง ๑ ลิตร จำนวน ๑ ขวด ๙) ผงคัสตาร์ด จำนวน ๑ ถุง ๑๐) แป้งข้าวโพด จำนวน ๑ ถุง ๑๑) นมสดจืด จำนวน ๓ กระป๋อง ๑๒) กล่องพลาสติกใส จำนวน ๑ แพค ๑๓) ถุงบีบ จำนวน ๑ แพค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำชูครีมไส้คัสตาร์ดและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำชูครีมไส้คัสตาร์ด - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำชูครีมไส้คัสตาร์ด ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำชูครีมไส้คัสตาร์ด	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำชูครีมไส้คัสตาร์ดได้ ๒.สามารถการทำชูครีมไส้คัสตาร์ดได้	๒. ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำชูครีมไส้คัสตาร์ด ๒.๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำชูครีมไส้คัสตาร์ด **-การทำตัวแป้งชูครีม**	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำชูครีมไส้คัสตาร์ดพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			๑.เตรียมของน้ำ น้ำมันพืช เนยสด แป้งสาลีอเนกประสงค์ ผงฟู ไข่ไก่ นำมาผสมให้เข้ากันดีในกะทะ ๒.นำกระทะขึ้นตั้งไฟอ่อน แล้วกวนให้เข้ากันจึงแป้งสุก ๓. นำตัวแป้งใส่ถุงบีบ **-การทำตัวไส้คัสตาร์ด** ๑. เตรียมน้ำ น้ำตาลทรายขาว แป้งข้าวโพด ผงคัสตาร์ด ไข่ไก่ เบอร์ ๒ นมสดจืด กลิ่นวนิลา นำมาผสมให้เข้ากันดีในกะทะ ๒.นำกระทะขึ้นตั้งไฟอ่อน แล้วกวนให้เข้ากันจังสุก แล้วใส่เนยสด กวนให้เนยสดละลาย ๓. วางพึ่งให้ไส้เย็น			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓. ช่องทางการจัดการและการจำหน่าย ๓.๑ การบรรจุภัณฑ์ 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)

แบบ กศ.ตน.๑๒

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวบุญจันทร์ โอขะจร.....
หลักสูตร...การทำชูครีมไส้คัสตาร์ด.....จำนวน .....๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ...๕....ชั่วโมง).....
ระหว่างวันที่.....๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๘.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.....
สถานที่จัดการเรียน.....ศกร.ระดับตำบลคลองจุกกระเฌอ.....

วันเดือนปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๓ มิย. ๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในทำชูครีมไส้คัสตาร์ด และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุทำชูครีมไส้คัสตาร์ด - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคทำชูครีมไส้คัสตาร์ด ในแต่ละขั้นตอนการทำชูครีมไส้คัสตาร์ด -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอน พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ.. บุญจันทร์ โอขะจร ...วิทยากร
(นางสาวบุญจันทร์ โอขะจร)
วันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๘