

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำ Snack Box จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

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 เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงาน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา 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 พาณิชยกรรม และบริการ 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 และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำ Snack Box
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำ Snack Box

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำ Snack Box และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำ Snack Box	- อุปกรณ์และในการทำ Snack Box มีดังนี้ เตาอบไฟฟ้า กระชอนร่อนแป้ง เครื่องตีแป้งพาย เตาไฟฟ้า ชาม ช้อนตวง - แป้งเค้ก จำนวน ๓ กิโลกรัม - น้ำตาลทรายขาว จำนวน ๔ กิโลกรัม - ผงฟู จำนวน ๒ ชอง - ไข่ไก่ เบอร์ ๐ จำนวน ๒๐ ฟอง - น้ำตาลทรายแดง จำนวน ๑ กิโลกรัม - เนยเค็ม จำนวน ๑ กิโลกรัม - ดาร์กช็อกโกแลต จำนวน ๑ กิโลกรัม - เนยสด จำนวน ๑ กิโลกรัม - หัวเขื่อน้ำส้ม ขนาด ๓๓๐ มล. จำนวน ๑ ขวด - ผลสัสมสด จำนวน ๑ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ Snack Box และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำ Snack Box - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำ Snack Box ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	
๒	การทำ Snack Box	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำ Snack Box ได้ ๒.สามารถทำ Snack Box ได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำ Snack Box ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำ Snack Box ๒.๒ ขั้นตอนการทำ Snack Box การทำเค้กสัสมหน้านิ่ม ส่วนที่ ๑ วิธีการทำซอสสัสม - นำน้ำเปล่า น้ำส้ม น้ำตาลทราย แป้งกวนไส้ สีส้มอาหารสีส้ม นำทุกอย่างรวมกันในหม้อ ยกเว้นเนยสด ผสมจนเข้ากันตั้งไฟเคี่ยวจนเนื้อซอสข้น จึงยกลงจากเตาเติมเนยสด ส่วนที่ ๒ การทำตัวแป้งเนื้อสปันจ์ - ผสมแป้งเค้กกับผงฟูเข้าด้วยกัน - ผสมไข่ เกลือ น้ำตาล นมสด และ เอสพี เข้าด้วยกัน ตีจนน้ำตาลละลายประมาณ	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำ Snack Box พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๘ ชั่วโมง

			- ร่อนแป้งลงในไข่ ตีจนเป็นครีมข้น ใช้เวลาประมาณ ๕ นาที และปาดอ่าง - หลังจากนั้น เติมนมข้นจืด กลิ่นวนิลาลงไป ตีต่อจนเข้ากัน แล้วจึงค่อยๆ เติมน้ำมันลงไป ผสมจนเนื้อเนียนเข้ากัน - ปาดอ่างผสมอีกครั้ง และตีด้วยความเร็วต่ำ ตัดฟองอากาศ ประมาณ ๑ นาที - ตักใส่พิมพ์ นำเข้าอบที่อุณหภูมิ ๑๗๐ องศา นาน ๑๕-๒๐ นาที - เมื่อเค้กสุกนำออกจากเตามาผึ่งให้อุ่น - นำซอสส้มที่ทำไว้มาราดบนเนื้อเค้กในพิมพ์ ปล่อยให้น้ำซอสเย็น ตกแต่งหน้าเค้ก - การทำฟร็อกบราวนี่หน้าฟิล์ม - ส่วนที่ ๑ นำมาร์กช็อคโกแลต มาทำละลาย พร้อมกับเนยสด - ส่วนที่ ๒ นำน้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายขาว ไข่ไก่ เกลือ กลิ่นวนิลา ตีส่วนผสมให้เข้าด้วยกัน - นำส่วนที่ ๑ และส่วนที่ ๒ มาผสมให้เข้ากัน - นำแป้งสาลีอเนกประสงค์ ผงโกโก้ ร่อนให้เข้ากัน ผสมลงในส่วนที่ ๑และ๒ ตะลอมๆ ให้น้ำแบ่งเข้ากันดี - วอร์มเตาที่อุณหภูมิ ๑๗๐ องศา เปิดไฟบนล่าง - เทเนื้อแป้งใส่ถาดอบกระดาษ ตกแต่งด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ และอัลมอนสไลด์ - อบเป็นเวลา ๒๐-๓๐ นาที - นำออกจากเตาอบผึ่งให้เย็นแล้วจึงปิดฝา			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓. ช่องทางการจัดการและการจำหน่าย ๓.๑ การบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิเคราะห์บรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑ ชั่วโมง	
					๒ ชั่วโมง	๘ 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.....นางสาวสายสุภา บริบูรณ์นางกูร.....
 หลักสูตร.....การทำ Snack Box.....จำนวน.....๑๐.....ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง).....
 ระหว่างวันที่.....๕-๖ มิถุนายน ๒๕๖๘.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.
 สถานที่จัดการเรียน ที่ทำการกลุ่มบทบาทสตรี หมู่ที่ ๖ ตำบลไสธร อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วันเดือนปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๕ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ Snack Box และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำ Snack Box - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำ Snack Box ในแต่ละขั้นตอน	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำ Snack Box พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
๖ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำ Snack Box พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
	๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ.....นางสาวสายสุภา บริบูรณ์นางกูร.....วิทยากร
 (นางสาวสายสุภา บริบูรณ์นางกูร)
 วันที่.....๒๓...../.....พฤษภาคม...../.....๒๕๖๘.....