

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมชั้นดอกกุหลาบ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

๐๐๐๐๐๐

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 และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียน โดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน 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 ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุมัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครอบคลุมกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ เป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดีทำเป็นขนมเบรคจำหน่าย และยังสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับ ตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

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. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ

๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมชั้นดอกกุหลาบ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมชั้นดอกกุหลาบ และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมชั้นดอกกุหลาบ	- อุปกรณ์และการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ มีดังนี้ ถาด ซึ่งนั่ง เต้าแก๊ซ ขามผสม พิมพ์ซิลิโคน ดอกกุหลาบ กระชอน - หัวกะทิ 2 ถ้วย - น้ำตาลทราย 1 ถ้วย - แป้งเท้ายายม่อม 1/8 ถ้วย - แป้งข้าวเจ้า 1/4 ถ้วย - แป้งมันสำปะหลัง 1 ถ้วย - สีส้มอาหารตามชอบ (เช่น สีส้ม สีเหลือง) - กลิ่นมะลิ เล็กน้อย - น้ำมันพืช (สำหรับทาพิมพ์)	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	

๒	การทำขนม ชั้นดอก กุหลาบ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมชั้นดอกกุหลาบได้ ๒.สามารถทำขนมชั้นดอกกุหลาบได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ <u>วิธีการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ</u> 1. ใส่กะทิลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟ ตามด้วยน้ำตาลทราย คนให้เข้ากันจนละลาย ปิดไฟแล้วพักทิ้งไว้ให้เย็น 2. พอส่วนผสมกะทิเย็นแล้วให้ตักช้อนเอาหัวกะทิที่อยู่ด้านบนใส่ภาชนะเก็บไว้ 3. ผสมแป้งเท้ายายม่อม แป้งมันสำปะหลัง และแป้งข้าวเจ้าเข้าด้วยกันในอ่างผสม 4. ค่อย ๆ เทหัวกะทิใส่ลงไปทีละน้อย สลับกับใช้มือนวดแป้งจนรวมตัวกันเป็นก้อนแล้วนวดต่ออีก ประมาณ 15 นาที 5. เทน้ำกะทิที่เหลือใส่ลงไป ตามด้วยกลี้นมะลิ คนผสมให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียว จากนั้นนำส่วนผสมไปกรองด้วยกระชอนเตรียมไว้ 6. แบ่งส่วนผสมแบ่งออกเป็น 4 ถ้วย ใส่ส่วนผสมอาหารแต่ละสีลงไปคนให้เข้ากัน 7. ทาน้ำมันพืชลงบนพิมพ์ซิลิโคนสำหรับนึ่งขนมชั้นให้ทั่ว จากนั้นนำชุดนึ่งขึ้นตั้งไฟ รอจนน้ำเดือดพล่าน จากนั้นวางซิลิโคนสำหรับนึ่งขนมลงไปแล้วตักส่วนผสมแบ่งแต่ละสีลงไปพิมพ์ ปิดฝานึ่งประมาณ 5-7 นาที เคล็ดลับ : เวลานึ่งขนมชั้นต้องรอให้น้ำเดือด เพราะหน้าขนมชั้นจะได้ไม่เป็นคลื่น 8. เมื่อนึ่งเสร็จแล้วนำขนมชั้นออกมาจากชุดนึ่ง พักไว้ให้เย็นลง นำขนมชั้นออกจากพิมพ์ แต่งให้สวยงาม พร้อมเสิร์ฟ	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนขนมชั้นดอกกุหลาบ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย ๑)การบรรจุภัณฑ์ ๒)การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก	๓๐ นาที	

				คุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					๑ ชั่วโมง	๕ 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.....นางกุหลาบ ถินถาวร.....
 หลักสูตร.....การทำขนมชั้นดอกกุหลาบ.....จำนวน๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ...๕.....ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่.....๑๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.....
 สถานที่จัดการเรียน.....ที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ ๗ ตำบลบางเตย

วันเดือนปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๒ กพ.๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมชั้นดอกกุหลาบ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมชั้นดอกแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมไทยมงคล ตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ.....กุหลาบ ถินถาวร.....วิทยากร
 (นางกุหลาบ ถินถาวร)
 วันที่.....๓../.....กุมภาพันธ์...../...๒๕๖๘.....