

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสดแพนซี 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 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 ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ 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. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซี
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑.๓๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓.๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซีเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซี	- อุปกรณ์และการทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซี มีดังนี้ ๑.แป้งมันสำปะหลัง จำนวน ๒ กิโลกรัม ๒.แป้งสาลีเอนกประสงค์ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๓.น้ำตาลทรายแดง จำนวน ๑ กิโลกรัม ๔.น้ำตาลปีบ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๕.กะทิสต จำนวน ๓ กิโลกรัม ๖.ไข่ไก่ เบอร์ ๑ จำนวน ๖ ฟอง ๗.เนยจืด จำนวน ๑ กิโลกรัม ๘.น้ำปูนใส จำนวน ๑ ชีด ๙.เกลือป่นถุงเล็ก จำนวน ๑ ถุง ๑๐.งาดำ จำนวน ๕ ชีด ๑๑.ถุงแพ็คขนมแบบซิปล็อค จำนวน ๑ แพ็ค	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซี และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุในการทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซี - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซี ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	
๒	การทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซี	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซี ๒.สามารถการทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซีได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซี ปฏิบัติการทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซี <u>ส่วนผสมต่อ ๑ ครั้ง</u> ๑.แป้งน้ำสำปะหลัง จำนวน ๕๐๐ กรัม ๒.แป้งสาลีเอนกประสงค์ จำนวน ๑๐๐ กรัม	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนซี กับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๓.๓๐ ชั่วโมง

			๓.น้ำตาลทรายแดง จำนวน ๗๐๐ กรัม ๔.กะทิกล่อง จำนวน ๑,๐๐๐ กรัม ๕.ไข่ไก่ เบอร์ ๑ จำนวน ๒ ฟอง ๖.เนยจืดละลายน้ำอุ่น จำนวน ๒ ช้อนโต๊ะ ๗.เกลือป่น จำนวน ๑/๒ ช้อนชา ๘.น้ำปูนใส จำนวน ๑ ช้อนชา ๙.งาดำ จำนวน ๕ ช้อนโต๊ะ <u>ขั้นตอนการผสม ต่อ ๑ ครั้ง</u> ๑.เทน้ำตาลทรายแดง กะทิ คนให้เข้ากัน จนน้ำตาลทรายละลาย ๒.นำไข่ไก่มาตีให้ถ้วยแล้วเทลงผสมกับน้ำตาลและกะทิ ตีให้เข้ากันด้วยความเร็ว ๓.นำแป้งมัน แป้งลาสึ เทผสมลงไปคนให้แป้งละลายเต็มเนย น้ำร้อน เกลือป่น น้ำปูนใส ตีส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ๔.นำแป้งพักไว้ ๓๐ นาที ๕.เตรียมเตาให้มีความร้อนประมาณ ๑๒๐ องศา ทาเนย ๖.เมื่อครบ ๓๐ นาที นำแป้งมาตักใส่เตา ครั้งละ ๑ กระบวย ปิดฝาเตา รอประมาณ ๑ นาที กลับด้านเตา รอเวลา ๑ นาที เปิดฝาเตา เอาไม้ม้วนแผ่นทองม้วนให้กลม นำออกมาตากลมให้เย็น แพ็คใส่ถุงซิปล็อค กันลมเข้า พร้อมรับประทาน			
๓	การจัดจำหน่าย	- การจัดจำหน่าย	การเลือกทำเลจัดจำหน่าย	- วิทยากรให้ความรู้ เรื่องการเลือกทำเลจัดจำหน่าย	๓๐ นาที	
					๑.๓๐ ชั่วโมง	๓.๓๐ 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)

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางอุดากร รัตนผล.....หลักสูตร.....การทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสตแพนชี

จำนวนชั่วโมง..๕ ชั่วโมง.....(เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง) ในวันที่..๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘.....

เวลาเรียน...๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐.....น.สถานที่จัดการเรียน..ศกร.ระดับตำบลหนามแดง หมู่ที่ ๑ ตำบลหนามแดง

อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๓๑ พ.ค.๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	-วิทยากรทักทายผู้เรียนและแนะนำตนเองกับผู้เรียน -วิทยากรแนะนำวัสดุ/ อุปกรณ์/ขั้นตอนการทำขนม ทองม้วนกรอบกะทิสตแพนชี มีอะไรบ้าง	เรียนวันละ..๕ ชม.
	๑๐.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	-วิทยากรสาธิตการทำขนมทองม้วนกรอบกะทิสต แพนชี ให้กับผู้เรียนได้ดู -ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมทองม้วนกรอบ กะทิสตแพนชี	
	๑๔.๓๐ - ๑๕.๐๐ น.	-วิทยากรแนะนำแนวทางการจัดจำหน่าย	

ลงชื่อ



วิทยากร

(...นางอุดากร รัตนผล..)

วันที่.. ๓๑/..พฤษภาคม../..๒๕๖๘

