

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง 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 เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ อย่างยั่งยืน 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 การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ 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. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑.๓๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง เตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง	- อุปกรณ์และการทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง มีดังนี้ ๑)แป้งกวนไส้ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๒)มะม่วงน้ำดอกไม้ จำนวน ๓ กิโลกรัม ๓)น้ำตาลทราย จำนวน ๒ กิโลกรัม ๔)ข้าวเหนียวแช่แข็ง จำนวน ๑ กิโลกรัม ๕)วิปปิ้งครีม จำนวน ๓ ชีด ๖)นมข้นจืด จำนวน ๒ กล่อง ๗)ถ้วยพลาสติกพร้อมฝา จำนวน ๑ แพ็ค ๘)เจลาตินผง จำนวน ๑ ชอง ๙)กลิ่นวนิลา จำนวน ๑ ขวด ๑๐)กะทิกล่อง จำนวน ๒ กล่อง - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุในการทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	
๒	การทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง ๒.สามารถทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วงได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง ปฏิบัติการทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง ๑.นำมะม่วงน้ำดอกไม้มาปอกเปลือกและหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ และปั่นมะม่วงสุกให้ละเอียด เทใส่หม้อ เติมน้ำตาลทราย และแป้งกวนไส้ลงไป คนให้ละลาย ๒.นำขึ้นตั้งไฟจนข้น ยกลง แล้วพักให้เย็นสนิท ๓. เริ่มทำพานาคอตต้า โดยแช่เจลาตินในน้ำจำนวน ๑๕ นาที ๔. ผสมนมข้นจืด กับน้ำตาลทราย นำขึ้นกวนไฟจนเดือด	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วงกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๓.๓๐ ชั่วโมง

			๕. ยกลง แล้วผสมเจลาตินลงไป คนให้ละลาย พักไว้ให้เย็นสนิท ๖. ตีวิปปิ้งครีมให้ตั้งยอดกลาง แล้วค่อย ๆ ใส่ ส่วนผสมที่เย็นแล้วลงไป แบ่งใส่ ๒ - ๓ รอบ ตีวิ ปิ้งครีมให้ตั้งยอดกลาง แล้วค่อย ๆ ใส่ส่วนผสม ที่เย็นแล้วลงไป แบ่งใส่ ๒ - ๓ รอบ ๗. นำข้าวเหนียวที่แช่น้ำไว้ขึ้นมาสะเด็ดน้ำใส่หวด นึ่งไฟให้สุก เมื่อข้าวเหนียวสุกแล้วให้นำมามูลกับ กะทิที่เคี่ยวใส่เกลือและน้ำตาลไว้มุลให้ข้าว เหนียวกับน้ำกะทิเข้ากันดีแล้วตักใส่ถ้วยที่เตรียม ไว้ประมาณ ครึ่งถ้วย ตามด้วยพานาคอตต้า แล้ว นำไปแช่ให้เย็นจนเซตตัว ๘. ราดด้วยซอสมะม่วงและมะม่วงสุกหั่นลูกเต๋า ด้านบน สามารถรับประทานได้			
๓	การจัด จำหน่าย	- การจัดจำหน่าย	การเลือกทำเลจัดจำหน่าย	- วิทยากรให้ความรู้ เรื่องการเลือกทำเลจัด จำหน่าย	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.....นางงามนิത്യ ศรีโกศักดิ์.....หลักสูตร.....การทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง.....

จำนวนชั่วโมง..๕... ชั่วโมง.....(เรียนวันละ.....๕ชั่วโมง) ในวันที่..๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๘.....

เวลาเรียน...๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐.....น.สถานที่จัดการเรียน.ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ ๑ ตำบลนามแดง

อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๔ พ.ค.๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	-วิทยากรทักทายผู้เรียนและแนะนำตนเองกับผู้เรียน -วิทยากรแนะนำวัสดุ/ อุปกรณ์/ขั้นตอนการทำขนม พานาคอตต้าข้าวเหนียวมะม่วง มีอะไรบ้าง	เรียนวันละ..๕.. ชม.
	๑๐.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	-วิทยากรสาธิตการทำขนมพานาคอตต้าข้าวเหนียว มะม่วงให้กับผู้เรียนได้ดู -ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมพานาคอตต้า ข้าวเหนียวมะม่วง	
	๑๔.๓๐ - ๑๕.๐๐ น.	-วิทยากรแนะนำแนวทางการจัดจำหน่าย	

ลงชื่อ



วิทยากร

(นางงามนิത്യ ศรีโกศักดิ์)

วันที่.. ๒๔/..พฤษภาคม../..๒๕๖๘