แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมสาลี่แฟนซี จำนวน ๕ 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 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. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมสาลี่แฟนซี

๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมสาลี่แฟนซี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมสาลี่แฟนซี และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมสาลี่แฟนซี	- อุปกรณ์และการทำขนมสาลี่แฟนซี มีดังนี้ กระชอนร่อนแป้ง เครื่องตีแป้ง พายเตานึ่ง ชาม ช้อนตวง - แป้งเค้ก จำนวน ๑ กิโลกรัม - ผงฟู จำนวน ๒ ซอง - สีผสมอาหาร จำนวน ๒ ขวด - เกลือป่น จำนวน ๑ ถุง - น้ำตาลทรายขาว จำนวน ๒ กิโลกรัม - ไข่ไก่ เบอร์ 0 จำนวน ๓๐ ฟอง - กลิ่นมะลิ จำนวน ๑ ขวด - ลูกเกด จำนวน ๑ ถุง - สารเสริมคุณภาพ SP จำนวน ๑ กระป๋อง	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมสาลี่แฟนซีและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมสาลี่แฟนซี - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมสาลี่แฟนซีในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำขนมสาลี่แฟนซี	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมสาลี่แฟนซีได้ ๒.สามารถทำขนมสาลี่แฟนซีได้	๒. ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมสาลี่แฟนซี ๒.๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมสาลี่แฟนซี - การทำขนมสาลี่แฟนซี ๑. ร่อนแป้งเค้กกับผงฟูลงไปในชามผสม ใส่น้ำตาลทรายและเกลือคนให้เข้ากัน ๒. ตอกไข่ไก่ลงไปในชามผสม ตามด้วยกลิ่นมะลิ ๒-๓ หยด ตีให้เข้ากัน ๓. เทลงไปในชามผสมของแป้งที่ร่อนไว้ คนส่วนผสมให้เข้ากัน	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมสาลี่แฟนซี พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			๔. จากนั้นตีด้วยเครื่องตี ป้ายตรงหัวที่ตีด้วย SP เล็กน้อย ตีด้วยสปีดต่ำสุด ๑ นาที ปาดชามผสมเล็กน้อย ๕. จากนั้นตีด้วยสปีดสูงสุดเป็นเวลา ๖ นาที ปาดชามผสมอีกครั้ง จากนั้นใส่น้ำมะนาวลงไปและสีผสมอาหาร ๖. ตีด้วยสปีดต่ำสุด ๓ นาที ช่วยตัดอากาศทำให้ขนมออกมาเนื้อเนียน ปาดชามผสมให้เข้ากันอีกครั้ง ๗. เทลงถาดขนาด ๘X๘ รองด้วยกระดาษไข เกลี่ยด้านหน้าให้เรียบดี นำไปนึ่งด้วยไฟกลางน้ำเดือดจัด ๑๕ นาที ๘. พักให้เย็นสนิท ตัดเป็นชิ้นๆ ตกแต่งด้านหน้าด้วยลูกเกดเป็นอันเสร็จเรียบร้อย			
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.....นางกุหลาบ ถินถาวร.....

หลักสูตร.....การทำขนมสาลี่แฟนซี.....จำนวน.....๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง).....

ระหว่างวันที่.....๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๘.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น. .....

สถานที่จัดการเรียน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลโสธร หมู่ที่ ๑ ตำบลโสธร อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วันเดือนปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมสาลี่แฟนซีและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมสาลี่แฟนซี - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมสาลี่แฟนซี ในแต่ละขั้นตอนการทำขนมสาลี่แฟนซี - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอน พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ.....กุหลาบ ถินถาวร.....วิทยากร

(นางกุหลาบ ถินถาวร)

วันที่.....๒๓...../.....พฤษภาคม...../.....๒๕๖๘.....