

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน) จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 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 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 ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน) เป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี และยังสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน) ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ 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. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน)
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

เป้าหมาย

- ประชาชนกลุ่มวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำชิฟฟอน(ใบเตย/มะพร้าวอ่อน)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพในการทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน)	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน) ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน) ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน) ๑.๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน)	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑.วิทยากรบรรยาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๔. อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะประกอบอาชีพการทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน)	๑. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน) ๒. สามารถทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน) ได้	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ ๑. ช้อนตวง ๒. ตาชั่ง ๓. เตารีดไฟฟ้า ๔. กะละมังผสม ๕. หม้อผสมแป้ง ๖. พายยางซิลิโคน ๗. ที่ร่อนแป้ง ๘. หม้อกวนไส้ ๙. ตะแกรงพักขนมอบ	๑. วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๑๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ส่วนผสมในการทำชิฟฟอน(ใบเตย/มะพร้าวอ่อน) ๑.ไข่ไก่ ๒.น้ำมันรำข้าว ๓.ใบเตย ๔.กะทิ ๕.แป้งเค้ก ๖.ผงฟู ๗.น้ำตาลทราย ๘.นมสดชนิดจืด ๙.กลี้นวนิลลา ๑๐.ครีมออฟทาร์ทาร์ ๑๑.มะพร้าวอ่อน ๑๒.กระดาษไขสีชุ่น วิธีการทำชิฟฟอนใบเตย ๑.ส่วนผสมไข่ขาว ส่วนนี้ประกอบด้วย ไข่ขาว ครีมออฟทาร์ทาร์ และน้ำตาลทราย โดยการตีไข่ขาวให้เกิดฟองหยาบๆ แล้วเติมครีมออฟทาร์ทาร์ และน้ำตาลทราย ตีจนตั้งยอดกลาง ๒.เทคนิคการตีไข่ขาวจะตีด้วยความเร็วปานกลาง ค่อยๆตีไปเรื่อยๆ ไม่ต้องรีบตีจนไข่ขาวตั้งยอดกลาง ไม่อ่อนและไม่แข็งจนเกินไป ๓.วิธีการเช็ค คือ ยกหัวตะกร้อตีขึ้นมา ยอดไข่ขาวจะตั้งตรงขึ้น จุ่มปลายยอดเล็กน้อย การตีไข่ขาวด้วยความเร็วปานกลางนี้จะทำให้ฟองไข่ขาวแน่นละเอียดมีความมันวาว ส่วนผสมจะไม่เหลว แต่หากตีด้วยความเร็วสูง จะทำให้เกิดฟองหยาบ เค้กที่ได้จะแห้งหยาบ และอาจมีการยุบตัว ๔.เมื่อนำมาผสมกับส่วนผสมไข่แดง จะทำให้ส่วนผสมไม่เหลว(นั่นหมายถึงการทำเค้กชิฟฟอนครั้งนี้รอด) แต่ถ้าตีด้วยความเร็วสูงจะทำให้ไข่ขาวมีฟองหยาบ และแห้งจนออกมาแล้วจะหลาและยุบตัว	๑. วิทยาการบรรยายและสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยาการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนรู้การสอน		๙ ชั่วโมง

			๕. ร่อนแป้งเค้ก และผงฟู พักไว้ ๖.ผสมไข่แดง น้ำตาล เกลือ คนด้วยตะกร้อมือ ให้เบาที่สุด ๗.คนจนน้ำตาลละลายหมด เติมนมข้นจืด น้ำใบเตย กลิ่น คนให้เข้ากันดี เติมแป้งที่ร่อนกับผงฟูลงไป คนจนแป้งเนียนไม่ได้เลยเหลือเม็ดแป้ง แล้วจึงเติมน้ำมันรำข้าวคนจนเป็นเนื้อเดียวกัน แต่ไม่นาน แล้วกรองด้วยกระชอนตาถี่ ๑ ครั้ง พักไว้ ๘.ตีไข่ขาวด้วยความเร็วปานกลาง ไปทางสูงเล็กน้อย จนเกิดฟองหยาบๆ เติมครีมออฟทาร์ทาร์ แล้วค่อยเติมน้ำตาลทราย ตีไปเรื่อยๆ ไม่ต้องรีบ อาจจะใช้เวลานิดหน่อย จนไข่ขาวตั้งยอดกลาง คือไม่อ่อนและไม่แข็งจนเกินไป ๙.แบ่งไข่ขาวเป็น ๓ ส่วน ผสมกับไข่แดงให้เข้ากันที่ละส่วน โดยใช้พายยางคนเข้ากัน (การใช้พายยางจะทำให้ไข่ขาวไม่ฟ่อตัว) และเป็นเนื้อเดียวกัน ลักษณะของเบทเทอร์อาจจะมีการฟองอากาศบ้างเล็กน้อย (ถ้าตีไข่ขาวดีๆ จะไม่เกิดฟองอากาศเลย ลักษณะเบทเทอร์จะอยู่ตัวไม่เหลว เทลงพิมพ์ขนาด ๒ ปอนด์ (ขนาด๗นิ้ว) อบด้วยอุณหภูมิ ๑๗๐ องศาเซลเซียส ไฟบน-ล่าง จนขนมสุก ๑๐.ตัดเป็นทรงสามเหลี่ยมแล้วห่อด้วยกระดาษไขให้สวยงาม วิธีการทำชิฟฟอนมะพร้าวอ่อน ทำเหมือนกับขั้นตอนการทำชิฟฟอนใบเตย ข้อ ๑ ถึงข้อที่ ๙ -นำเนื้อมะพร้าวอ่อนที่หั่นเตรียมไว้ใส่ผสมลงในแป้งที่ผสมแล้ว เทลงพิมพ์ขนาด ๒ ปอนด์ (ขนาด๗นิ้ว) อบด้วยอุณหภูมิ ๑๗๐ องศาเซลเซียส ไฟบน-ล่าง จนขนมสุก			
--	--	--	--	--	--	--

			เทคนิค: วิธีการเชื้คความสุก คือ ใช้นิ้วแตะผิวขนมตรงกลาง แล้วเค้กสุ่มือไม่บ่มลงไป สำหรับบางคนที่ต้องการความหลากหลายในรสชาติ สามารถแต่งรสได้ไม่ว่าจะเป็นรสชาติใบเตย ชอคโกแลต เผือกมะพร้าวอ่อน หม้อแกงเผือก หรือฝอยทอง ตามแต่ชอบ - ตัดเป็นทรงสามเหลี่ยมแล้วห่อด้วยกระดาษไขให้สวยงาม			
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิเคราะห์บรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๙ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อบุคคล ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

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

วิทยาการ.....นางสุรียา อาราชัด.....

หลักสูตร.....การทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน).....จำนวน๑๐...ชั่วโมง (เรียนวันละ...๕...ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....๑๙ - ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘เวลาเรียน๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐.. น.

สถานที่จัดการเรียน.....บ้านหนังสือชุมชนหมู่ที่ ๒

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๙ - ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑.วิทยาการบรรยาย ๑.๑ ช่องทางการประกอบอาชีพในการทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน) -ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น -อภิปรายร่วมกัน ๑.๒ ทักษะประกอบอาชีพการทำชิฟฟอน(ใบเตย / มะพร้าวอ่อน) -วิทยาการบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ -วิทยาการบรรยายและสาธิต -ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยาการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน ๑.๓ การจัดการและการจำหน่าย - วิทยาการบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ๕.....ชม.

ลงชื่อ.....สุรียา อาราชัด.....วิทยาการ

(...นางสุรียา อาราชัด..)

วันที่.....๙...../.....๒...../.....๖๘.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม