

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำสตรอว์เบอร์รีชีสพาย จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำอาชีพนอกมะพร้าวอ่อนลาวาเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมและการทำอาชีพนอกมะพร้าวอ่อนลาวาจัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคงสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำสตรอว์เบอร์รีชีสพาย เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำสตรอร์เบอร์รี่ชีสพาย
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำสตรอร์เบอร์รี่ชีสพาย

เป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๖ คน
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.บอกความสำคัญและความจำเป็นของการประกอบอาชีพได้ ๒.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ ทุน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การใช้แรงงาน ๒.๔ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓.ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำสตรอร์เบอร์รี่ชีสพาย	๑. สามารถคัดเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำชีฟออน	๑. การคัดเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำสตรอร์เบอร์รี่ชีสพาย	๑.ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำสตรอร์เบอร์รี่ชีสพาย		๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		มะพร้าวอ่อนลวกได้ ๒.รู้ขั้นตอนและสามารถ การทำสตรอว์เบอร์รีชีสพายได้	๓. สาธิต/ลงมือปฏิบัติ การทำสตรอว์เบอร์รีชีสพาย ๓.๑ สัดส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ - แครกเกอร์ - ครีมชีส - วิปปิ้งครีม - สตอเบอร์รี่แช่แข็ง - ถ้วยมีฝาปิด ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคการทำ	๒.อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓.วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๔.ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะตามแผน ๕.ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด		
๓	๑.การจำหน่าย ๒.คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑.บอกช่องทางการจัดจำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้	๑. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๒. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑.๓ คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวณิรณัฐ วงษ์จินดา หลักสูตรการทำสตรว์เบอร์รีชีสพาย จำนวน ๕ ชั่วโมง
(เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ ๓ กรกฎาคม ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐น. - ๑๕.๐๐ น.
สถานที่จัดการเรียน รพ.สต.เสม็ดใต้ ตำบลเสม็ดใต้ อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๓ กรกฎาคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐น.-๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำสตรว์เบอร์รีชีสพาย ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำสตรว์เบอร์รีชีสพาย ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำสตรว์เบอร์รีชีสพายกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น ๔. การเตรียมสถานที่ในการประกอบอาชีพ ๕. ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๖ สาธิตและปฏิบัติ ๖.๑ บดแครกเกอร์ให้ละเอียด ๖.๒ ใส่เนยละลายคนให้เข้ากัน ๖.๓ ตักใส่ถ้วยกดให้แน่น และนำเข้าตู้เย็น ๑๐ นาที ๖.๔ ทำครีมชีส ๖.๕ ใส่นมจืด ๖.๖ ใส่นมข้นหวาน ๖.๗ ใส่โยเกิร์ต คนส่วนผสมให้เข้ากัน ๖.๘ เมื่อได้ครีมชีสแล้วตักใส่ถ้วยแครกเกอร์ที่เตรียมไว้ แล้วนำเข้าตู้เย็นอีก ๕ นาทีหรือจนครีมชีสเซตตัว ๖.๙ เมื่อครีมชีสเซตตัวดีแล้วให้นำออกมาตกแต่งหน้าด้วยแยมสตรว์เบอร์รีและเนือสตรว์เบอร์รีในแยม เสร็จขั้นตอนการทำสตรว์เบอร์รีชีสพาย	เรียนวันละ ๕ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วัสดุประกอบการฝึก
๒. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |

ลงชื่อ.....ณิรณัฐ วงษ์จินดา.....วิทยากร

(นางสาวณิรณัฐ วงษ์จินดา)

วันที่ ๑๘/มิถุนายน/๒๕๖๘

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม