

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ โครงการการทำงานนบรวนี้ จำนวน ๕ 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 มีความต้องการฝึกอาชีพการทำงานนบรวนี้ เป็นอีกหนึ่งช่องทางในการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี และยังสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำงานนบรวนี้ 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. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมบราวนี่
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

เป้าหมาย

- ประชาชนกลุ่มวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมบราวนี่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพในการทำขนมบราวนี่	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมบราวนี่ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบราวนี่ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบราวนี่ ๑.๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมบราวนี่	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑.วิทยากรบรรยาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๔. อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะประกอบอาชีพการทำขนมบราวนี่	๑. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมบราวนี่ ๒. สามารถทำขนมบราวนี่ได้	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ ๑. ช้อนตวง ๒. ตาชั่ง ๓. เตาอบ ๔. กะละมังผสม ๕. ตะกร้อมือ ๖. พายยางซิลิโคน ๗. ไม้נדบแบ่ง ๘. เครื่องตีไข่ ๙. ตะแกรงพักขนมอบ	๑. วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบราวนี่ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๑๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำขนมบราวนี่ - ลงมือการทำขนมบราวนี่ ส่วนผสมในการทำบราวนี่ ๑.แป้งวาว ๒.ผงโกโก้สีเข้ม ๓.น้ำตาลทราย ๔.อัลมอนต์หรือเม็ดมะม่วงอบสุก สับหยาบ ๕.น้ำมันพืช ๖.ไข่ไก่ ๗.ช็อกโกแลต ๘.เกลือบ่น วิธีการทำขนมบราวนี่ ๑. ผสมแป้ง + เกลือบ่น เข้าด้วยกัน แล้วสั้ก ๒-๓ ครั้ง ผงฟูกับเกลือบ่นจะกระจายๆ ตัวไปทั่วๆ แป้ง แล้วก็พักไว้ก่อน ๒. ร่อนผงโกโก้รวมกับน้ำตาล ร่อนให้ได้ละเอียดๆ เป็นผงแบบนี้ อันไหนเป็นก็่อนก็ทำการบี้ให้แตก ๓. ผสมผงโกโก้ กับแป้งที่ร่อนแล้ว ๔. ร่อนรวมกันอีกรอบหนึ่ง แล้วก็พักไว้ก่อน (เรียกอันนี้ว่า “ส่วนผสมแห้ง”) ๕. น้ำมันพืชเอาไปผสมกับส่วนผสมแห้ง และใช้ตะกร้อมือหรือพายเคล้าให้พอเข้ากัน แล้วก็พักไว้ก่อน ๗. จากนั้นก็ต๋อยไข่ (อุณหภูมิห้อง) ทั้งหมดใส่ชาม ใช้ตะกร้อมือตีให้แค่พอเข้ากันดี ๘. พอไข่เข้ากันดีแล้ว ก็เทใส่ลงไปในชามแป้ง + โกโก้คะ แล้วก็ผสมด้วยตะกร้อมือให้เข้ากันดี (หรือถ้าใช้เครื่องตีก็เบอร์ ๑) ๙. พอส่วนผสมเข้ากันดีแล้วก็ใส่เม็ดมะม่วงหรืออัลมอนต์ลงไป ตามด้วยผงโกโก้ และช็อคโกแลต แล้วก็ผสมเบาๆ	๑. วิทยาการบรรยายและสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยาการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง

			ให้เข้ากันดีอีกที ๑๐. จากนั้นก็เทใส่ถาด ซึ่งถาดให้ทาน้ำมันพืช ที่กันและขอบถาดด้วย (หรือไม่อย่างนั้นก็ทาเนย และกรุด้วยกระดาษไขโดยรอบ) ๑๑. หลังจากเทส่วนผสมใส่ถาดเรียบร้อยแล้ว โรยหน้าด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ หรืออัลมอนต์อีกนิดหน่อย ก็จะยิ่งอร่อยมากขึ้น ๑๒. เอาเข้าไปอบ ไฟ ๑๗๕ องศาซี ประมาณ ๒๐-๒๕ นาที ก็จะได้บราวนี่พร้อมรับประทานค่ะ			
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ 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.....นางสาววันวิสา...ลื้อซัง.....
 หลักสูตร.....การทำขนมบราวนี่.....จำนวน๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘.....เวลาเรียน ...๐๙.๐๐-๑๕.๐๐..... น.
 สถานที่จัดการเรียน...บ้านเลขที่ ๓๔ หมู่ที่ ๕ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑.วิทยาการบรรยาย ๑.๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ ในการทำขนมบราวนี่ -ผู้เรียนและวิทยาการร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความ คิดเห็น -อภิปรายร่วมกัน ๑.๒ ทักษะประกอบอาชีพการทำ ขนมบราวนี่ -วิทยาการบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำขนมบราวนี่ และเทคนิค การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ -วิทยาการบรรยายและสาธิต -ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยาการตอบข้อสงสัยระหว่างการ เรียนการสอน ๑.๓ การจัดการและการจำหน่าย - วิทยาการบรรยายเทคนิคการทำ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ...๕...ชม.

ลงชื่อ วันวิสา ลื้อซัง วิชา
 (นางสาววันวิสา ลื้อซัง)
 วันที่ ๗ / ก.พ. / ๒๕๖๘