

หลักสูตรฝึกอบรม

หลักสูตร การทำขนมชาลาเปา จำนวน 9 ชั่วโมง

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์ได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และค่าครองชีพที่ปรับตัวสูงขึ้นเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่โอกาสในการประกอบอาชีพกลับมีอยู่อย่างจำกัด ทำให้ผู้คนประสบปัญหาด้านการดำรงชีพและการหาเลี้ยงครอบครัว ดังนั้น สิ่งที่ทุกคนควรตระหนักคือ การพัฒนาทักษะตนเองและการมองหาอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ในชีวิตประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาชีพที่ทำได้ง่าย ลงทุนน้อย และเป็นที่ต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง

จากสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันที่ผู้บริโภคต้องการอาหารที่รับประทานง่าย สะดวก รวดเร็ว และราคาประหยัด ขนมชาลาเปาจึงเป็นหนึ่งในอาหารว่างได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในทุกเพศทุกวัย เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการ อิ่มท้อง และสามารถปรับเปลี่ยนไส้ได้หลากหลายรูปแบบตามความต้องการของตลาด จึงเกิดแนวคิดในการจัดทำ หลักสูตรการทำขนมชาลาเปา เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคนิคการทำชาลาเปานุ่มฟู อร่อย และมีคุณภาพ ตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบ การนวดแป้ง การจับจีบ ไปจนถึงการนึ่งอย่างถูกวิธี ซึ่งนอกจากจะช่วยลดรายจ่ายในการซื้ออาหารของครอบครัวแล้ว ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่การนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาประยุกต์ทำไส้ชาลาเปา สร้างสรรค์เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวนับเป็นช่องทางหนึ่งในการประกอบอาชีพ ดังนั้น การจัดการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ โดยเน้นการรวมกลุ่มฝึกอาชีพ วิชาการทำขนมชาลาเปา จึงเป็นการสร้างอาชีพให้กับชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม สามารถนำไปต่อยอดเปิดร้านค้าหรือทำเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้เป็นอย่างดี

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

เรียนรู้และฝึกทักษะ จำนวน 9 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

- ปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหาวิชา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำขนมชาลาเปา	อธิบายความเป็นมาของการทำขนมชาลาเปาได้	ความเป็นมาของการทำขนมชาลาเปา	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำขนมชาลาเปา	30 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมชาลาเปา 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมชาลาเปา 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	30 นาที	
3	ขั้นตอนการทำขนมชาลาเปา	อธิบายขั้นตอนการทำขนมชาลาเปาได้	ขั้นตอนการทำขนมชาลาเปา	วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมชาลาเปา		1 ชั่วโมง
4	การปฏิบัติการทำขนมชาลาเปา	ปฏิบัติการทำขนมชาลาเปาได้	การปฏิบัติการทำขนมชาลาเปา	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมชาลาเปา และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้		5 ชั่วโมง
5	คุณค่าของการทำขนมชาลาเปา	อธิบายคุณค่าของการทำขนมชาลาเปาได้	คุณค่าการทำขนมชาลาเปา	5.1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของการทำขนมชาลาเปา 5.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของการทำขนมชาลาเปา 5.3 วิทยากรสรุปองค์ความรู้		1 ชั่วโมง
6	การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	จัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6.1 วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 6.2 ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ		30 นาที
7	ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำขนมชาลาเปา	อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของการทำขนมชาลาเปาได้	ช่องทางทางการตลาดของการทำขนมชาลาเปา	7.1 วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 7.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด		30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้เบื้องต้นการทำขนมชาลาเปา
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. เนื้อหาวิชาการการทำขนมชาลาเปา
4. ใบความรู้เรื่องการทำขนมชาลาเปา
5. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักสูตรการทำขนมชาลาเปา

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)
เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร
(.....)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....