

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำเอแคลร์(ชูครีม) จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพงานพาณิชยและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนประชาชนเพื่อให้ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมืองสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพ และชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ดังนั้นก็จำเป็นต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ ในปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานอาหารอย่างหลากหลาย รวมถึงอาหารที่เรียกว่า เอแคลร์(ชูครีม) เป็นขนมสไลต์ฝรั่งเศสที่มีประวัติยาวนาน ย้อนกลับไปในศตวรรษที่ 18 ซึ่งถูกคิดค้นโดยเชฟชาวฝรั่งเศส ผู้หลงใหลในศิลปะการทำขนมอบ แป้งชู (Choux) เป็นหัวใจสำคัญของขนมชนิดนี้ ด้วยโครงสร้างที่กรอบเบา กลวงใน และเต็มไปด้วยไส้ครีมเนียนนุ่ม ชูครีมและเอแคลร์จึงกลายเป็นขนมที่ทั้งดูดีและรสชาติยอดเยี่ยม อาชีพการทำเอแคลร์(ชูครีม)สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็น การจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนา ตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ

สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน จึงได้จัดทำโครงการทักษะอาชีพพระยะสัน กลุ่มสนใจ“เอแคลร์(ชูครีม)” ด้วยการรู้จักการใช้ทรัพยากรภายในชุมชนได้อย่าง คุ่มค่า รู้จักการรู้จักสามัคคีภายในชุมชนด้วยการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้ประชาชนให้ความสำคัญแก่การมีอาชีพ ที่สามารถสร้างรายได้
2. เพื่อให้ประชาชนเกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพการทำ เอแคลร์(ชูครีม)

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการทำ เอแคลร์(ชูครีม)
2. เพื่อสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้

เป้าหมาย

มี 2 เป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง คือ

- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2.เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพ การทำเอแคลร์(ซูครีม) 2.2 ลักษณะของวัตถุดิบ 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการทำเอแคลร์(ซูครีม)	1.วิทยากรให้ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำเอแคลร์(ซูครีม)	30 นาที	-
2.ทักษะในการประกอบอาชีพ	1. เข้าใจถึงการรวม ส่วนผสมเข้าด้วยกันในปริมาณที่พอดี 2. สามารถอธิบายขั้นตอนและการทำเอแคลร์(ซูครีม) และปฏิบัติได้จริง	1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพ 1.1 การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำเอแคลร์(ซูครีม) 2.1 เตรียมอุปกรณ์ 2.2 การผสมแบ่งให้ได้ความหนืดพอดี การบีบแบ่งให้มีรูปทรงที่สมบูรณ์แบบ ไปจนถึงการอบแบ่งให้พองตัวเต็มที่และไม่ยุบหลังอบพร้อม การทำไส้ครีม 2.3 การตกแต่ง ให้สวยงาม	1. อธิบายเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การออกแบบรูปร่างและขั้นตอน และการทำเอแคลร์(ซูครีม) 2. ศึกษาใบความรู้เกี่ยว กับขั้นตอนและ การทำเอแคลร์(ซูครีม) 3. สาธิตขั้นตอนและวิธีการทำการทำเอแคลร์(ซูครีม) 4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนที่ได้เรียนและดูการสาธิต	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะ	1. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในการทำเอแคลร์ (ซูครีม) 2. ทักษะการปฏิบัติ 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 2. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเอแคลร์(ซูครีม) /ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน/หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60