หลักสูตร การทำขนมเปียกปูนกะทิสด

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

++++++++++++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖๕ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๔ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ะละพื้นที่

๒.มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการทำงานอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓.ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔.เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี

๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซีและการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การการทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี	- อุปกรณ์ ๑.หม้อ ๒.เตาแก๊ส ๓.มีด ๔.กะละมัง ๕.เครื่องปั่น ๖.ไม้พาย ๗.แม่พิมพ์ ๘.กระชอน(ที่กรอง) **วัตถุดิบในการทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี** -แป้งมัน จำนวน ๒ กิโลกรัม -แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๒ กิโลกรัม -แป้งท้าวยายม่อม ขนาด ๕๐๐ กรัม จำนวน ๑ ถุง -น้ำตาลทราย จำนวน ๓ กิโลกรัม -น้ำตาลปี๊บ จำนวน ๒ กิโลกรัม -เกลือ จำนวน ๑ ถุง -ปูนแดง จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -กะทิ ขนาด ๑,๐๐๐ มิลลิกรัม จำนวน ๒ กล่อง -งาขาว ขนาด ๕๐๐ กรัม จำนวน ๑ ถุง -ชา จำนวน ๑ กล่อง **วัสดุในการบรรจุ** ๑.กล่องขนมเบเกอรี่	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการการทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี ในแต่ละขั้นตอน	๑๕ นาที	

			๒.ข้อนพายจิ๋วใส - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบ การเลือกวัตถุดิบที่สะอาด และยังไม่หมดอายุ			
๒	การทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี - สามารถทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี **ลงมือปฏิบัติการทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี** - ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี ๑. นำแป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อม น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลทราย กะทิ น้ำปูนใส และจะใส่น้ำใบเตยให้สีเขียว หรือน้ำดอกอัญชัญ ให้สีม่วง หรือน้ำฝางให้สีชมพู ตามน้ำเปล่า ใส่ในกะละมังผสมทุกอย่างให้เข้ากัน และนำไปกรองใส่กะละมัง อีกครั้ง ๒. นำน้ำใส่หม้อตั้งเตาจนเดือด และนำกะละมังส่วนผสม ตั้งบนหม้อ ๓. .ใช้ไม้พายกวนจนแป้งสุก ๔. นำแป้งตักใส่ถุงบีบหรือแม้พอมพ์ ใส่ถ้วยที่เตรียมไว้ - การทำหน้ากะทิ ๑. นำกะทิ แป้งข้าวจ้าว เกลือ ผสมลงในหม้อ ๒. ใช้ไม้พายกวนผสมให้เข้ากัน ๗.นำหม้อขึ้นตั้งไฟ กวนจนแป้งสุก ยกลง	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซีแบบต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒.๓๐ ชั่วโมง

			๓. นำกะทิตักใส่ถ้วยที่ใส่ขนมเปียกปูนไว้ ๔.โรยงาบนกะทิ ๕.ปิดฝา			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๒.๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมเปียกปูนกะทิสดแฟนซี

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-