

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำขนมชั้นใบเตย จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีวการทำงานใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับ ศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะ ที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษา ในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงขึ้น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กคน.ตำบลวังตะเคียน จึงได้เห็นความสำคัญในเรื่องการทำขนมชั้นใบเตย ซึ่งเป็นอาหารที่สามารถทำได้ง่าย สามารถทำไว้ใช้เองในครัวเรือน และยังสามารถทำเพื่อจำหน่ายเป็นรายได้เสริมได้อีกด้วย จึงมีความต้องการสนับสนุนและ ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ เรื่องการทำขนมชั้นใบเตย เพื่อให้เป็นที่ต้องการของตลาด โดยการพัฒนาหลักสูตรให้ ผู้เรียนได้รับความรู้ เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า และเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางธุรกิจการผลิตสินค้าตลอดจนนำไป ประกอบอาชีพสร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการทำงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำขนมชั้นใบเตย

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าการประชาสัมพันธ์ และเทคนิค การบริหารจัดการ

กลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการจัดโครงการหลักสูตรการทำขนมชั้นใบเตย จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมชั้นใบเตย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมชั้นใบเตยและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมชั้นใบเตย	- อุปกรณ์และในการทำขนมชั้นใบเตยมีดังนี้ อุปกรณ์ ๑. หม้อ หรือ ซามสำหรับใส่ส่วนผสม ๒. ฤงมือ ๓. เต้าแก๊ส ๔. มีด เขียง ๕. มีดตัดซีกแซก ๖. พิมพ์สำหรับทำขนม ๗. กระจ้อนตาลี ๘. เครื่องปั่น ๙. ซึ้ง สำหรับนึ่ง วัสดุในการทำขนมชั้นใบเตย - แป้งข้าวเจ้า ๔ กก - แป้งมัน ๔ กก - แป้งท้าวยายหม่อม ๔ กก. - น้ำตาลทราย ๓ กก - เกลือ ๑ ฤง - หัวกะทิ ๓ กก - กลิ่นมะลิ ๓ ขวด - ใบเตย ๒ กก ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ขั้นตอนการทำขนมชั้นใบเตย	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมชั้นใบเตยและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมชั้นใบเตย - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมชั้นใบเตยในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำขนมชั้นใบเตย	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการการทำขนมชั้นใบเตยได้ -สามารถทำขนมชั้นใบเตยได้	ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมชั้นใบเตย - ปฏิบัติการทำขนมชั้นใบเตย การทำขนมชั้นใบเตย ๑.ล้างใบเตยให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็กนำไปปั่นกรอกแยกกากออก ๒.ผสมน้ำตาลทรายกับกะทิ แล้วนำไปตั้งไฟอ่อนๆ พอให้อุ่นจนน้ำตาลทรายเริ่มละลาย ไม่ต้องต้มให้เดือด เสร็จแล้ววางพักไว้ ๓.ผสมแป้งทั้งสามอย่างเข้าด้วยกัน แล้วค่อยๆ เติมน้ำกะทิลงไป คนจนแป้งละลาย หากไม่แน่ใจว่าแป้งละลายหมด ให้นำไปกรองกับกระจ้อนตาลี ๔.แบ่งน้ำกะทิไว้สองซาม ซามแรกผสมกลิ่นมะลิลงไป คนให้เข้ากัน อีกหนึ่งซามใส่น้ำใบเตยลงไป คนให้เข้ากัน	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมชั้นใบเตยพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๑. เตรียมพิมพ์สำหรับขนมชั้นใบเตย ใส่น้ำใน ลังถึง ต้มน้ำจนเดือด แล้วนำแม่พิมพ์ลงไปใน วอร์ม ก่อน ๑๕ นาที ๒. เสร็จแล้วก็เทขนมลงไปทีละชั้น ชั้นละ เท่าๆ กัน ระหว่างสลับสีกันให้หนึ่งชั้นละ ๕ นาที จนเต็มแม่พิมพ์ ๓. หนึ่งเสร็จแล้ว นำขนมออกมาหันเป็นชิ้น สี่เหลี่ยม จัดเรียงใส่จานเสิร์ฟ หรือใส่กล่องสวยๆ ก็ได้			
๓	การจัดการและการ กำหนำ	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ กำหนำผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการกำหนำ - การเลือกทำเล / การกำหนำ - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรการทำขนมชั้นใบเตย
- ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน
- เนื้อหาวิชาการทำขนมชั้นใบเตย
- ใบความรู้เรื่องการทำขนมชั้นใบเตย
- พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น หม้อนึ่ง ที่คีบอาหาร ถาดใส่ขนม ตะแกรง ฯลฯ

การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

- ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- มีผลงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

-

การเทียบโอน

-

