

หลักสูตรอาชีพ การทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา
กลุ่มพณิชยกรรม

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพอเนกประสงค์เพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อให้มีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามหลักภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้นำ

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาโครงสร้างหลักสูตรการทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน จำนวน ๓ ชั่วโมง

- | | |
|------------|-----------|
| ภาคทฤษฎี | ๑ ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๒ ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตรการทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน และการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน	<p>- วัสดุอุปกรณ์และ การทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน</p> <p>๑. ส่วนผสม (๑ สูตร)</p> <p>ส่วนผสมตัวเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน</p> <p>๑. ผงวุ้น ๔ ซ้อนชา</p> <p>๒. น้ำ ๔ แก้ว</p> <p>๓. น้ำตาลทราย ๘ ซ้อนโต๊ะ</p> <p>๔. นมข้นหวาน ๔ ซ้อนโต๊ะ</p> <p>๕. นมข้นจืด ๒ แก้ว</p> <p>๖. เนื้อมะพร้าว ๓๐๐ กรัม</p> <p>ส่วนผสมนมสด</p> <p>๑. น้ำ/น้ำมะพร้าว ๒ แก้ว</p> <p>๒. น้ำตาลทราย ๔ ซ้อนโต๊ะ</p> <p>๓. นมข้นจืด ๒ แก้ว</p> <p>๒. วิธีการทำ</p> <p><u>วิธีทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน</u></p> <p>๑. ใส่น้ำ ผงวุ้น คนให้ผงวุ้นละลาย</p> <p>๒. นำไปตั้งไฟใส่น้ำตาลทราย</p> <p>๓. รอน้ำเดือดใส่นมข้นหวาน รอเดือดอีกครั้ง ใส่นมข้นจืดคนให้เข้ากันปิดไฟทันที</p> <p>๔. นำมาเทใส่ภาชนะ ทิ้งไว้จนเย็น</p> <p>แข็งตัว</p> <p><u>วิธีการทำนมสด</u></p> <p>ใส่น้ำ น้ำตาลทราย นำไปตั้งไฟพอเดือด ใส่นมข้นจืดยกลงทันที นำไปแช่ตู้เย็น</p> <p>เครื่องเคียงอื่นๆ ลูกตาลเชื่อม วุ้นมะพร้าว ผลไม้เชื่อม ฯลฯ</p>	- วิทยาการบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน	๓๐ นาที	
				- วิทยาการบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อนในแต่ละขั้นตอน		

โครงสร้างหลักสูตรการทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	วิธีการทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน - สามารถการทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อนได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน - ลงมือปฏิบัติการทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย, ภายขายออนไลน์ - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
รวม					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์และสื่อบุคคล

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำเต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-