

## ชื่อหลักสูตรการทำขนมลูกชุบ

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

△ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม △ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม △ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

△ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ △ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ในการประกอบอาชีพกลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาอาชีพโครงการการทำขนมลูกชุบและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ มีทักษะในการส่งเสริมอาชีพหลักสูตรการทำขนมลูกชุบ
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

### เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมลูกชุบ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมลูกชุบ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมลูกชุบ	<p><b>- อุปกรณ์การทำขนมลูกชุบ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เตาแก๊ส</li> <li>- ถาด</li> <li>- อ่างผสม</li> <li>- กระทะ/กระทะทองเหลือง</li> <li>- ไม้พาย</li> <li>- กระจอน</li> </ul> <p><b>- วัสดุการทำขนมลูกชุบ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ถั่วเขียวซีก ๒ กิโลกรัม</li> <li>- น้ำตาลทรายขาว ๔ กิโลกรัม</li> <li>- หัวกะทิ ๑ กิโลกรัม</li> <li>- สีส้มอาหาร ๕ ห่อ</li> <li>- ผงวุ้น ๒ ห่อ</li> <li>- กล่องพลาสติกใส ๑ ห่อ</li> <li>- ถุงใส่ขนม ๑ ห่อ</li> <li>- ไม้เสียบขนม ๑ ห่อ</li> <li>- กระดาษไขซับสี ๑ ห่อ</li> <li>- พู่กันใช้ทาสี ๒ อัน</li> </ul> <p><b>- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์</b></p>	<p>- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมลูกชุบและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมลูกชุบ</p> <p>- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมลูกชุบแต่ละขั้นตอน</p>	๒๐ นาที	
๒	วิธีการฝึกอาชีพการทำขนมลูกชุบ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมลูกชุบ -สามารถทำขนมลูกชุบได้	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมลูกชุบ</p> <p>- ปฏิบัติการทำขนมลูกชุบ</p> <p><b>- ขั้นตอนการทำขนมลูกชุบ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. นำถั่ว กะทิ น้ำตาลทราย ไปกวนรวมกันในกระทะ /กระทะทองเหลือง ใช้ไฟอ่อนๆ กวนจนถั่วเริ่มแห้ง ประมาณ ๑๕ นาที พักไว้ให้เย็น</li> <li>๒. บั่นส่วนผสมของถั่วให้เป็นก้อนยาว ๑- ½ นิ้ว หนา ๑ นิ้ว กดให้แบนเล็กน้อย</li> <li>๓. นำน้ำเปล่า น้ำตาล ลงต้มในกระทะ/กระทะทองเหลืองด้วยไฟแรง</li> <li>๔. นำถั่วที่กวนได้ที่แล้วตักขึ้นจากกระทะ</li> </ol>	<p>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมลูกชุบ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>		๒.๓๐ ชั่วโมง

			<p>ใส่หม้อ เชื้อถั่วให้กระจายตัวแล้วพักให้เย็น</p> <p>๕. ทำลูกชุบโดยนำถั่วกวนมาซึ่งขึ้นละประมาณ ๑๐ กรัม แล้วนำมาคลึงให้กลม เพื่อจะได้ขึ้นรูปได้ง่าย หลังจากนั้นปั้นเป็นรูปผลไม้ต่าง ๆ ตามชอบ</p> <p>๖. นำไม้เสียบลูกขึ้นมาเสียบขนมทุกชิ้น หลังจากนั้นนำสีผสมอาหารใส่ถ้วยแล้วผสมน้ำเปล่า แยกสีตามชนิดของผลไม้ เสร็จแล้วนำขนมลงชุบสี แล้วปักไว้บนกล่องโฟม รอจนสีแห้ง</p> <p>๗. นำผงวุ้นผสมน้ำเปล่า ๒๐๐ มิลลิลิตร แช่ไว้ประมาณ ๒๐ นาที จนวุ้นอิมตัว</p> <p>๘. พักวุ้นให้อุ่น แล้วจึงนำถั่วกวนที่เตรียมไว้ลงชุบ โดยชุบครั้งที่ ๑ แล้วพักให้วุ้นเซตตัว แล้วจึงชุบครั้งที่ ๒ ทำแบบนี้จนครบ ๔ ครั้ง หรือตามความชอบ</p> <p>๙. หลังจากชุบวุ้นเสร็จแล้วให้นำขนมออกจากไม้ แล้วตัดวุ้นส่วนเกินทิ้ง</p> <p>๑๐. จัดพร้อมเสิร์ฟได้</p> <p><b>เคล็ดลับ</b></p> <p>๑. การทำน้ำเชื่อมสามารถใส่ใบเตยและกลิ่นมะลิ (หรือน้ำลอยดอกมะลิ) ลงไปต้มกับน้ำเชื่อมได้ จะทำให้ขนมมีกลิ่นหอม น่ารับประทานเพิ่มมากขึ้น</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๐ นาที	
					๓๐ นาที	๒.๓๐ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### **การจบหลักสูตร**

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมลูกชูป

### **เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ**

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### **การเทียบโอน**

-

