

หลักสูตรอาชีพ การทำเต้าหู้นมสด จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

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

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการทำเต้าหู้นมสด
- เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้นำ

กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
- ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาโครงสร้างหลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด จำนวน ๓ ชั่วโมง

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

โครงสร้างหลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	อุปกรณ์การทำเต้าหู้นมสด และการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำเต้าหู้นมสด	<p>- วัสดุอุปกรณ์และ การทำเต้าหู้นมสด</p> <p>๑. ส่วนผสม (๑ สูตร) ส่วนผสมตัวเต้าหู้นมสด</p> <p>๑. ผงวุ้น ๔ ช้อนชา ๒. น้ำ ๔ แก้ว ๓. น้ำตาลทราย ๘ ช้อนโต๊ะ ๔. นมข้นหวาน ๔ ช้อนโต๊ะ ๕. นมข้นจืด ๒ แก้ว ๖. เนื้อมะพร้าว ๓๐๐ กรัม</p> <p>ส่วนผสมนมสด</p> <p>๑. น้ำ/น้ำมะพร้าว ๒ แก้ว ๒. น้ำตาลทราย ๔ ช้อนโต๊ะ ๓. นมข้นจืด ๒ แก้ว</p> <p>๒. วิธีการทำ <u>วิธีทำเต้าหู้นมสด</u></p> <p>๑. ใส่ น้ำ ผงวุ้น คนให้ผงวุ้นละลาย ๒. นำไปตั้งไฟใส่น้ำตาลทราย ๓. รอน้ำเดือดใส่นมข้นหวาน รอเดือดอีกครั้ง ใส่ นมข้นจืดคนให้เข้ากันปิดไฟทันที ๔. นำมาเทใส่ภาชนะ ทิ้งไว้จนเย็น แช่ตู้เย็น</p> <p><u>วิธีการทำนมสด</u></p> <p>ใส่น้ำ น้ำตาลทราย นำไปตั้งไฟพอเดือด ใส่ นมข้นจืดยกลงทันที นำไปแช่ตู้เย็น</p> <p>เครื่องเคียงอื่นๆ ลูกตาลเชื่อม วุ้นมะพร้าว ผลไม้เชื่อม ฯลฯ</p>	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเต้าหู้นมสด และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำเต้าหู้นมสด	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำเต้าหู้นมสดในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	

โครงสร้างหลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	วิธีการทำเต้าหู้นมสด	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำเต้าหู้นมสด - สามารถการทำเต้าหู้นมสดได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำเต้าหู้นมสด - ลงมือปฏิบัติการทำเต้าหู้นมสด	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเต้าหู้นมสดพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย, ภายขายออนไลน์ - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
รวม					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-