

หลักสูตรทำขนมดอกจอก

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

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

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำกระเปาะผ้าลาดโลกร้อน เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อนตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการฝึกทักษะการทำขนมดอกจอก
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๔.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมดอกจอก

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึก ทำขนม ดอกจอก จัดเตรียมวัสดุ ในการจัด กิจกรรม	เพื่อให้ผู้เข้าร่วม โครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ อุปกรณ์การทำขนม ดอกจอก และการจัดเตรียมวัสดุ ในการจัดกิจกรรม	- วัสดุ ในการการทำขนมดอกจอก ๑. กะทิ จำนวน ๒ ถ้วย ๒. แป้งสาลี จำนวน ๓ กิโลกรัม ๓. แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๓ กิโลกรัม ๔. แป้งมัน จำนวน ๑ กิโลกรัม ๕. ไข่ไก่ จำนวน ๑๐ ฟอง ๖.เกลือ จำนวน ๑ ถ้วย ๗.น้ำตาลทราย จำนวน ๒ กิโลกรัม ๘.งาดำ จำนวน ๑ ถ้วย ๙.น้ำมันพืช จำนวน ๗ ขวด ๑๐.ถุงแพ็ค จำนวน ๒ แพ็ค ๑๑.กะทะทองเหลือง ๑๒.เตาแก๊ส ๑๓.พิมพ์ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอุปกรณ์การ ทำขนมดอกจอก - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุในการทำ ขนมดอกจอก	- วิทยากรบรรยาย วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำขนม ดอกจอกเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำ ขนมดอกจอก - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำขนมดอกจอก	๑๐ นาที	-
๒	ขั้นตอนการฝึก ทำขนม ดอกจอก	๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วม โครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะการ ฝึกทักษะการทำขนม ดอกจอก ๒ เพื่อสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการ สร้างรายได้ ลด	- ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำขนม ดอกจอก - ความรู้พื้นฐานการทำขนมดอกจอก - การลงมือปฏิบัติ การทำขนมดอกจอก ๑. นำแป้งทั้งสามชนิดผสมกันพร้อม ด้วยกะทิ ไข่ไก่ เกลือ น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน ๒. ตั้งเตาพร้อมกะทะใส่น้ำมันให้ร้อน	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำขนมดอกจอกใน แต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการ ทำขนมดอกจอก ตอบข้อสงสัย	-	๔.๓๐ ชั่วโมง

		รายจ่าย พัฒนาอาชีพ เดิมหรือสร้างอาชีพ ใหม่	๓. นำพืชมัธ แซ่น้ำมันให้ร้อน ใช้ไฟปาน กลางจากนั้นนำพืชมัธมาจุ่มที่แปง นำไป ทอด พอสุกเป็นสีน้ำตาล ตักขึ้นมาวาง บนถ้วยตะไลคว่ำ ให้สะเด็ดน้ำมัน ๔.รอให้เย็นพร้อมรับประทาน	ระหว่างการจัด กิจกรรม		
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	เทคนิคการจัดการและ การจำหน่าย	- การจัดการและการประกอบอาชีพ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย	วิทยากรอธิบาย การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ ช่องทางการจำหน่าย	๒๐ นาที	-
รวม					๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล
ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความพึงพอใจของผู้รับการฝึกอบรม
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

