

หลักสูตรการทำกัมมี (กัมมีมะม่วงและกัมมีสัปะรด)

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพ โครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย เปรียบไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่องาน ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำกัมมี (กัมมีมะม่วงและกัมมีสัปะรด)
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำกัมมี่ (กัมมี่มะม่วงและกัมมี่สับปะรด)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำกัมมี่ (กัมมี่มะม่วงและกัมมี่สับปะรด)และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำกัมมี่ (กัมมี่มะม่วงและกัมมี่สับปะรด)	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำกัมมี่ (กัมมี่มะม่วงและกัมมี่สับปะรด) อุปกรณ์ - หม้อ - เครื่องปั่น - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เต้าแก๊ส วัสดุการทำกัมมี่ (กัมมี่มะม่วงและกัมมี่สับปะรด) - มะม่วงสุก จำนวน ๒ กิโลกรัม - น้ำมะม่วง จำนวน ๒ กล่อง - น้ำเปล่า จำนวน ๑ แพ็ค - น้ำตาล จำนวน ๒ กิโลกรัม - ผงเจลาติน จำนวน ๓ ห่อ - กลิ่นมะม่วง จำนวน ๑ ขวด - สีส้มอาหาร จำนวน ๑ ขวด - เกลือป่น จำนวน ๒ ห่อ - กล่องพลาสติก จำนวน ๑ แพ็ค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกัมมี่ (กัมมี่มะม่วงและกัมมี่สับปะรด)และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำกัมมี่ (กัมมี่มะม่วงและกัมมี่สับปะรด) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำกัมมี่ (กัมมี่มะม่วงและกัมมี่สับปะรด)ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	
๒	การทำกัมมี่ (กัมมี่มะม่วงและกัมมี่สับปะรด)	๑.เพื่อให้ผู้เรียนความรู้พื้นฐานด้านการทำกัมมี่ (กัมมี่มะม่วงและกัมมี่สับปะรด) ๒.สามารถการทำกัมมี่	ขั้นตอนการทำกัมมี่ (กัมมี่มะม่วง) - นำมะม่วงมาปอกเปลือกเอาแต่เนื้อมะม่วง - ใช้น้ำมะม่วง 300 กว่ากรัม ปั่นให้เนื้อละเอียดแล้วเราเติมน้ำมะม่วงให้ได้ 400 กรัม - ใส่กลิ่นมะม่วง สีส้มอาหารและเกลือจากนั้นผสมให้เข้ากัน	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำท้อฟฟี (ท้อฟฟีกล้วยและท้อฟฟีมะม่วง)แบบต่างๆพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๘ ชั่วโมง

		(กัมมี่มะม่วง และกัมมี่ สับปะรด)ได้	<ul style="list-style-type: none"> - ใส่ผงเจลาตินลงในน้ำที่เตรียมไว้ พยายามคนไม่ให้เจลาตินเป็นก้อน จากนั้นพักทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที ให้เจลาตินพองตัว - ระหว่างรอเจลาติน ให้ต้มน้ำให้เดือด แล้วใส่น้ำตาลลงไป คนให้ละลาย ลดไฟให้เหลือแค่ไฟอ่อน จากนั้นใส่เจลาตินที่พองตัวแล้วเข้าไป - คนให้เจลาตินละลาย คুমอุณหภูมิก่อนให้อุ่นๆพอ อย่าให้เดือดไม่งั้นมะม่วงจะเปลี่ยนสีกลายเป็นสีน้ำตาลเข้มแบบมะม่วงกวนเลย เมื่อเจลาตินละลายหมดแล้วให้ปิดไฟทันที - เทใส่แม่พิมพ์ แล้วแช่ไว้ในตู้เย็น 1 คืน - จากนั้นนำออกมาตัดได้ตามใจชอบ 			
๓			<p><u>วัสดุการทำกัมมี่ (กัมมี่สับปะรด)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - สับปะรด จำนวน ๒ กิโลกรัม - น้ำสับปะรด จำนวน ๒ ถ้วย - น้ำเปล่า จำนวน ๑ แก้ว - น้ำตาล จำนวน ๒ กิโลกรัม - ผงเจลาติน จำนวน ๓ ช้อน - กลิ่นสับปะรด จำนวน ๑ ขวด - สีผสมอาหาร จำนวน ๑ ขวด - เกลือป่น จำนวน ๒ ช้อน - ถ้วยพลาสติก จำนวน ๑ แก้ว <p><u>ขั้นตอนการทำกัมมี่ (กัมมี่สับปะรด)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - นำสับปะรดมาปอกเปลือกเอาแต่เนื้อมะม่วง - ใช้เนื้อสับปะรด 300 กว่ากรัม ปั่นให้เนื้อละเอียดแล้วเราเติมน้ำมะม่วงให้ได้ 400 กรัม - ใส่กลิ่นสับปะรด สีผสมอาหารและเกลือ จากนั้นผสมให้เข้ากัน - ใส่ผงเจลาตินลงในน้ำที่เตรียมไว้ พยายามคนไม่ให้เจลาตินเป็นก้อน 			

			<p>จากนั้นพักทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที ให้เจลาตินพองตัว</p> <ul style="list-style-type: none"> - ระหว่างรอเจลาติน ให้ต้มน้ำให้เดือด แล้วใส่น้ำตาลลงไป คนให้ละลาย ลดไฟให้เหลือแค่ไฟอ่อน จากนั้นใส่เจลาตินที่พองตัวแล้วเข้าไป - คนให้เจลาตินละลาย คুমอุณหภูมิแค่ให้อุ่นๆพอ อย่าให้เดือดไม่งั้นมะม่วงจะเปลี่ยนสีกลายเป็นสีน้ำตาลเข้มแบบมะม่วงกวนเลย เมื่อเจลาตินละลายหมดแล้วให้ปิดไฟทันที - เทใส่แม่พิมพ์ แล้วแช่ไว้ในตู้เย็น 1 คืน - จากนั้นนำออกมาตัดได้ตามใจชอบ 			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย <ul style="list-style-type: none"> - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑ ชั่วโมง	
					๒ ชั่วโมง	๘ 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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำกัมมี (กัมมีมะม่วงและกัมมีสัปปะรด)

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-