

หลักสูตรการทำข้าวเกรียบจากน้ำแตงโม

จำนวน 5 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 ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ 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 และทักษะในการทำข้าวเกรียบจากน้ำแตงโม
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำข้าวเกรียบจากน้ำเตงโม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำข้าวเกรียบจากน้ำเตงโมและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำข้าวเกรียบจากน้ำเตงโม	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำข้าวเกรียบจากน้ำเตงโม อุปกรณ์ - ครก - เครื่องปั่น - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เต้าแก๊ส วัสดุการทำ - เตงโม จำนวน ๑ กิโลกรัม - แป้งมัน จำนวน ๑ กิโลกรัม - กระเทียม จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - เกลือป่น จำนวน ๑ ช้อนโต๊ะ - น้ำตาลทราย จำนวน ๐.๕ กก. - พริกไทย จำนวน ๑ ช้อนโต๊ะ - น้ำมันพืช จำนวน ๓ ขวด	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบจากน้ำเตงโมและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำข้าวเกรียบจากน้ำเตงโม - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำข้าวเกรียบจากน้ำเตงโมในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำข้าวเกรียบจากน้ำเตงโม	๑.เพื่อให้ผู้เรียนความรู้พื้นฐานด้านการทำข้าวเกรียบจากน้ำเตงโม ๒.สามารถการทำข้าวเกรียบจากน้ำเตงโมได้	ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบจากน้ำเตงโม ๑.นำเตงโมมาตัดเอาแต่เนื้อ คัดเม็ดออก ๒.นำเนื้อเตงโมใส่เครื่องปั่น แล้วปั่นให้เนื้อละเอียด ๓.นำออกจากเครื่องปั่น เทใส่หม้อตั้งเต้าต้มให้เดือด ใส่น้ำตาลทราย เกลือ พริกไทย คนให้เข้ากัน ชิมรสชาติตามใจชอบ ๔.นำแป้งมันใส่อ่างผสม ตักน้ำเตงโมอุ่นใส่อ่างผสมนวดกับแป้งจนเข้ากันดี ๕.นำแป้งที่นวดได้ แบ่งปั้นเป็นก้อนเท่าๆ กัน	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำข้าวเกรียบน้ำเตงโมพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>๖. นำใบตองมาห่อแป้งแล้วนำไปนึ่งจนแป้งสุก</p> <p>๗. นำแป้งที่สุกแล้วออกจากหม้อหนึ่ง พักให้เย็น แล้วนำใส่ตู้เย็นไว้ประมาณ ๒ ชม.</p> <p>๘. นำแป้งออกมาตัดเป็นแผ่นบางๆจนหมด</p> <p>๙. นำแป้งที่ตัดไว้ไปตากแดดจนแห้ง</p> <p>๑๐. นำแป้งที่แห้งแล้วมาทอดรับประทานได้เลย</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	<p>- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>- การจัดการและการจำหน่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	<p>- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ 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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา (แหนมปลาและปลาเส้นปรุงรสสมุนไพร

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-