

หลักสูตรการทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวาน จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖๖ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ 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 เคารพกฎเกณฑ์ จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวาน
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวาน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวานและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวาน	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวาน อุปกรณ์ ๑.กระทะ ๒.เตาแก๊ส ๓.มีด ๔.เครื่องปั่น ๕.เขียง ๖.กะละมัง วัสดุการทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวาน - ถ้วยทาร์ตไข่สำเร็จรูป จำนวน ๒ แพ็ค - ฟิลลิ่งกลีมนวนิลลา จำนวน ๑ ถู - มะม่วงเปรี้ยว จำนวน ๒ กิโลกรัม - กะปิ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - น้ำปลา จำนวน ๑ ขวด - น้ำตาลมะพร้าว จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - หอมแดง จำนวน ๑ กิโลกรัม - พริกชี้หนู จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - กุ้งแห้งเนื้อ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - ผงเจลาติน จำนวน ๑ ห่อ - - กล่องทาร์ตไข่ จำนวน ๒ ห่อ - ถ้วยมือ จำนวน ๑ ห่อ	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวานและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวาน - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวานในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวาน	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวาน	ขั้นตอนการทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวาน วิธีทำน้ำทาร์ตมะม่วง ๑.นำมะม่วงมาปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วล้างให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวานแบบต่างๆพร้อมกับการตอบข้อสงสัย		๔ ชั่วโมง

		<p>๒.สามารถทำการ ทำทาร์ตมะม่วงเยล ลีน้ำปลาหวาน</p>	<p>๒.นำมะม่วงที่ พักไว้ มาปั่นให้ ละเอียด ๓.เทฟิลลิ่งกลีวนิลาลงในชาม ผสมอาหารนำมะม่วงที่ปั่น ละเอียดแล้วผสมลงในฟิลลิ่งก ลีวนิลลาคนให้เข้ากัน ๔.นำฟิลลิ่งกลีวนิลลาที่ผสม มะม่วงที่ ปั่นละเอียดแล้วเทลง ในถ้วยทาร์ตไข่ ประมาณ ¾ ของ ถ้วยทาร์ตไข่ พักไว้ วิธีทำเยลลี่ น้ำปลาหวาน ๑.ใส่กะปิ น้ำปลา และน้ำตาล มะพร้าวลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งบน ไฟกลางค่อนข้างอ่อนจน ส่วนผสมเริ่มเดือด ประมาณ ๕ นาที จนน้ำปลา หวานมีลักษณะข้นเหนียว เติม ผงเจลาติน คนให้เข้ากันปิดไฟ พักให้เย็นสนิท ๒.ใส่หอมแดง พริกชี้หนู และกุ้ง แห้ง คนผสมให้เข้ากัน ใส่ลงใน พิมพ์ที่เตรียมไว้ ๓.นำน้ำปลาหวานเทลงในพิมพ์ ทิ้งไว้ให้เย็นสนิท หรือ ใส่ ใน ตู้เย็นประมาณ ๓๐ นาที ๔.แกะเยลลีน้ำปลาหวานออก จากพิมพ์ แล้วไปวางลงบน ทาร์ตมะม่วงที่เตรียมไว้ สามารถรับประทานได้ทันที หรือเก็บใส่กล่องแช่ตู้เย็นได้</p>	<p>ระหว่างการเรียนการ สอน</p>		
๓	<p>การจัดการและ การจำหน่าย</p>	<p>- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ</p>	<p>- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การ จำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ</p>	<p>- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที สนใจของผู้ซื้อมาก ขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ</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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำทาร์ตมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวาน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-

