

# หลักสูตรการทำน้ำพริกทองนมสด

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับ ศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่ พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำ ความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียม กันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริกทองนมสด
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

## เป้าหมาย

### เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการการทำน้ำฟักทองนมสด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำน้ำฟักทองนมสด	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำฟักทองนมสดได้	- <b>อุปกรณ์</b> การทำน้ำฟักทองนมสด ๑. ฟักทอง ๔ กิโลกรัม ๒. นมสด ๓ ลิตร ๓. นมถั่วเหลือง ๒ ลิตร ๔. น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม ๕. เกลือ ๑ ฤง ๖. ขวด ๒๐๐ ml ๑ แพ็ค ๗. ฤงมือพลาสติกใส ๑ แพ็ค ๘. กระดาษขอเนกประสงค์ ๑ ห่อ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำฟักทองนมสด เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำน้ำฟักทองนมสด - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำน้ำฟักทองนมสด	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำน้ำฟักทองนมสด	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำฟักทองนมสด - สามารถการทำน้ำฟักทองนมสดได้	๑. ขั้นตอนแรกให้นำฟักทองมาล้างน้ำให้สะอาด และตัดที่หัวแกะเมล็ดฟักทองออกให้หมด จากนั้นจึงนำฟักทองไปปอกเปลือกออกให้หมด แล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาดอีกครั้ง ๒. นำฟักทองที่ล้างไว้เรียบร้อยแล้วนั้น นำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เพื่อเวลานำไปต้มจะได้สุกเร็วขึ้น พอหั่นฟักทองเสร็จเรียบร้อยแล้วให้นำหม้อตั้งไฟเทน้ำลงไปและนำฟักทองใส่ลงไปต้ม ๓. ต้มจนฟักทองนั้นเปื่อยก็ให้ปิดไฟ จากนั้นรอให้ฟักทองได้	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำฟักทองนมสดพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

			<p>เย็นตัวลง ค่อยนำฟักทองไปบีบ ในตะแกรง บีบฟักทองกับ ตะแกรงจนเนื้อฟักทองนั้น ละเอียด</p> <p>๔. เมื่อเนื้อฟักทองละเอียดจน ทั่วดีแล้ว ให้นำฟักทองที่ได้นั้น ผสมกับน้ำต้มฟักทองที่เรายัง เก็บเอาไว้อยู่ ไม่ต้องผสมมาก ใส่พอที่จะทำให้เนื้อฟักทองไม่ ติดกันเป็นก้อน นำน้ำฟักทอง ไปตั้งไฟอีกครั้งใช้ทัพพีคนจน น้ำฟักทองเป็นเนื้อเดียวกัน รอให้น้ำฟักทองเดือดอีกครั้ง ให้เติมน้ำตาลและเกลือลงไป จากนั้นคนให้น้ำตาลละลาย จากนั้นให้ปิดไฟ เพียงเท่านี้ เราก็ได้น้ำฟักทองที่เข้มข้น น่ารับประทาน</p> <p>๕. เวลาเสิร์ฟให้ตักน้ำฟักทองที่ มีความเหนียวนั้น ใส่ในแก้วแล้ว เทนมสดลงไป จากนั้นใช้ช้อน กาแฟคนนมสดและฟักทองให้ เข้ากันจนเป็นสีเหลืองนวลน่า รับประทาน</p>			
๓.	การจัดการและการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทาง การจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำ เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้นรวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

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

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### การเทียบโอน

-