

# หลักสูตรการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

## เป้าหมาย

### เชิงปริมาณ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมลได้	- <b>อุปกรณ์</b> การทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล ๑. กล้วยน้ำหว้าห่าม ๑๐ หวี ๒. สารส้ม ๑ ก้อน ๓. เกลือเม็ด ๑ ถุง ๔. ใบเตย ๒ มัด ๕. น้ำมันเมล็ดในปาล์ม ๒ ถุง ๖. เนยเค็ม ๑ ถุง ๗. น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม ๘. คาราเมล ๑ ขวด ๙. เกลือป่น ๒ ถุง ๑๐. ถุงจิบ ๑ ห่อ ๑๑. กระดาษซับมัน ๑ ห่อ ๑๒. ถุงพลาสติกใบใหญ่ ๑๐ ใบ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมลเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล - สามารถการการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมลได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล - ปฏิบัติลงมือทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล - ขั้นตอนการการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล ๑. นำน้ำใส่กะละมังแก้ว	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>สารส้มหั่นกล้วยออกจากหัว ล้างให้สะอาด</p> <p>๒. ปลอกกล้วยแช่น้ำเกลือ ประมาณ 10 นาที ผึ่งให้ สะเด็ดน้ำ</p> <p>๓. ฝานกล้วยให้บางนำไป ม้วนใส่ถาดพักไว้ให้แห้ง</p> <p>๔. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน มัด ใบเตยใส่กระทะทอด ให้มี กลิ่นหอม</p> <p>๕. ใช้ไฟปานกลางทอด กล้วยทอดจนเหลือง</p> <p>๖. ผึ่งให้เย็น</p> <p>๗. นำน้ำตาลทราย เนย คาราเมล เกลือป่น เคี้ยวไฟ อ่อนให้เหนียว</p> <p>๘. นำกล้วยที่ม้วนลงไป คลุกเคล้าให้แห้ง</p> <p>๙. แผ่ใส่ถาดไม่ให้ติดกันพัก ไว้ให้เย็นบรรจุใส่ถุง</p> <p>๑๐. ถ้าจะเก็บให้ได้หลาย หลายวันควรรีใส่ตาอบ</p>			
๓.	การจัดการและการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและ ช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำ เพื่อให้เกิด เอกลักษณะและเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้นรวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๕ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

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

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

## การเทียบโอน