

หลักสูตรการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

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

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาอาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมลได้	- อุปกรณ์ การทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล ๑. กล้วยน้ำหว้าห้าม ๖ หวี ๒. สารส้ม ๑ ก้อน ๓. เกลือเม็ด ๑ ถุง ๔. ใบเตย ๑ 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 ๕ ใบ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมลเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล	๑ ชั่วโมง	
๒	วิธีการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล - สามารถการการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมลได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล - ปฏิบัติลงมือทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล - ขั้นตอนการการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมล	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำกล้วยม้วนเคลือบคาราเมลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

			<p>๑. นำน้ำใส่กะละมังแกว่งสารส้มหั่นกล้วยออกจากหัวล้างให้สะอาด</p> <p>๒. ปอกกล้วยแช่น้ำเกลือประมาณ 10 นาที ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ</p> <p>๓. ผานกล้วยให้บางนำไปม้วนใส่ถาดพักไว้ให้แห้ง</p> <p>๔. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน มัดใบเตยใส่กระทะทอด ให้มีกลิ่นหอม</p> <p>๕. ใช้ไฟปานกลางทอดกล้วยทอดจนเหลือง</p> <p>๖. ผึ่งให้เย็น</p> <p>๗. นำน้ำตาลทราย เนยคาราเมล เกลือป่น เคี้ยวไฟอ่อนให้เหนียว</p> <p>๘. นำกล้วยที่ม้วนลงไปคลุกเคล้าให้แห้ง</p> <p>๙. แผ่ใส่ถาดไม่ให้ติดกันพักไว้ให้เย็นบรรจุใส่ถุง</p> <p>๑๐. ถ้าจะเก็บให้ได้หลายหลายวันควรใส่เตาอบ</p>				
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำถ้วยม้วนเคลือบคาราเมล

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-