หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การทำขนมชั้นใบเตย จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

△ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม △ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม △ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

△ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ △ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

++++++++++++++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะ
ที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตาอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษา ในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้นไม่เกิน 30 ชั่วโมงขึ้น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กศน.ตำบลคลองหลวงแพ่งจึงได้เห็นความสำคัญในเรื่องการทำขนมชั้นใบเตย ซึ่งเป็นอาหารที่สามารถทำได้ง่ายสามารถทำไว้ใช้เองในครัวเรือน และยังสามารถทำเพื่อจำหน่ายเป็นรายได้เสริมได้อีกด้วย จึงมีความต้องการสนับสนุนและส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ เรื่องการทำขนมชั้นใบเตย เพื่อให้เป็นที่ต้องการ ของตลาด โดยการพัฒนาหลักสูตรให้ผู้เรียนได้รับความรู้ เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า และเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางธุรกิจการผลิตสินค้าตลอดจนนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำขนมชั้นใบเตย

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าการประชาสัมพันธ์ และเทคนิค การบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการจัดโครงการหลักสูตรการทำขนมชั้นใบเตย จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมชั้นใบเตย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมชั้นใบเตยและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมชั้นใบเตย	- อุปกรณ์และการทำขนมชั้นใบเตยมีดังนี้ **<u>อุปกรณ์</u>** ๑. หม้อ หรือ ชามสำหรับใส่ส่วนผสม ๒. ถุงมือ ๓. เตาแก๊ส 4. มีด เขียง 5. มีดตัดซิกแซก 6. พิมพ์สำหรับทำขนม 7. กระชอนตาถี่ 8. เครื่องปั่น 9. ซึ้ง สำหรับนึ่ง **<u>วัสดุในการทำขนมชั้นใบเตย</u>** - แป้งข้าวเจ้า 4 กก - แป้งมัน 4 กก - แป้งท้าวยายม่อม 4 กก. - น้ำตาลทราย 3 กก - เกลือ 1 ถุง - หัวกะทิ 3 กก - กลิ่นมะลิ 3 ขวด - ใบเตย 2 กก	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมชั้นใบเตยและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมชั้นใบเตย - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำการทำขนมชั้นใบเตยในแต่ละขั้นตอน	30 นาที	

			ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำขนมชั้นใบเตย			
๒	การทำขนมชั้นใบเตย	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการการทำขนมชั้นใบเตยได้ -สามารถทำขนมชั้นใบเตยได้	ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำการทำขนมชั้นใบเตย - ปฏิบัติการทำขนมชั้นใบเตย **<u>การทำขนมชั้นใบเตย</u>** 1. ล้างใบเตยให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็กนำไปปั่น กรอกแยกกากออก 2. ผสมน้ำตาลทรายกับกะทิ แล้วนำไปตั้งไฟอ่อนๆ พอให้อุ่นจนน้ำตาลทรายเริ่มละลาย ไม่ต้องต้มให้เดือด เสร็จแล้ววางพักไว้ 3. ผสมแป้งทั้งสามอย่างเข้าด้วยกัน แล้วค่อยๆ เติมน้ำกะทิลงไป คนจนแป้งละลาย หากไม่แน่ใจว่าแป้งละลายหมด ให้นำไปกรองกับกระชอนตาถี่ 4. แบ่งน้ำกะทิไว้สองชาม ชามแรกผสมกลิ่นมะลิลงไป คนให้เข้ากัน อีกหนึ่งชามใส่น้ำใบเตยลงไป คนให้เข้ากัน 5. เตรียมพิมพ์สำหรับขนมชั้นใบเตย ใส่น้ำในลังถึง ต้มน้ำจนเดือด แล้วนำแม่พิมพ์ลงไปนึ่งวอร์มก่อน 15 นาที 6. เสร็จแล้วก็เทขนมลงไปทีละชั้น ชั้นละเท่าๆ กัน ระหว่างสลับสีกันให้นึ่งชั้นละ 5 นาที จนเต็มแม่พิมพ์ 7. นึ่งเสร็จแล้ว นำขนมออกมาหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม จัดเรียงใส่จานเสิร์ฟ หรือใส่กล่องสวยๆ ก็ได้	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมชั้นใบเตยพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		2 ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	30 นาที	
					1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรการทำขนมชั้นใบเตย

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน

๓. เนื้อหาวิชาการทำขนมชั้นใบเตย

๔. ใบความรู้เรื่องการทำขนมชั้นใบเตย

๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร -

การเทียบโอน -