

ชื่อหลักสูตรการการทำขนมได้ฟูๆ

จำนวน ๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการการทำขนมได้ฟูๆและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมได้ฟูๆ
๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย หรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการการทำขนมไต่ฟู

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การการทำขนมไต่ฟู	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การการทำขนมไต่ฟู	- อุปกรณ์การการทำขนมไต่ฟู - ถาด - อ่างผสม - หม้อ - เครื่องชั่งน้ำหนัก - ช้อนตวง - ตะแกรงร่อนแป้ง -วัสดุการการทำขนมไต่ฟู - แป้งข้าวเหนียว จำนวน ๓ กิโลกรัม - แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๓ กิโลกรัม - น้ำตาล จำนวน ๓ กิโลกรัม - นมคาร์เนชั่น จำนวน ๒ กระจ่อง - ถั่วแดงกวน จำนวน ๒ กิโลกรัม - ถั่วเหลืองซีกกวน จำนวน ๒ กิโลกรัม - ไข่ไก่ จำนวน ๑ แพค - แป้งข้าวโพด จำนวน ๑ กิโลกรัม - กล่องขนมเบเกอรี่ ๔ ช่อง จำนวน ๑ ท่อ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไต่ฟู - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมไต่ฟูแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	วิธีการการทำขนมไต่ฟู	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมไต่ฟู -สามารถทำการทำ	-ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมไต่ฟู - ปฏิบัติการทำขนมไต่ฟู - ขั้นตอนการการทำขนมไต่ฟู การทำขนมไต่ฟู ๑.นำแป้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้า และน้ำใส่ในชามผสม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ๒. เมื่อเสร็จแล้วนำออกมาคนให้สุกทั่วกันแล้วนำเข้าไมโครเวฟอีกรอบใช้เวลาเท่าเดิม ทำซ้ำ	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมไต่ฟูและพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

		ขนมโตฟูกุ	แบบนี้ ๓ รอบ ๔.เมื่อแบ่งสุกดีแล้วนำมาแบ่งเป็นก้อนเท่าๆกัน ขนาดของแบ่งจะตามขนาดของไส้ที่เราปั้น ๕.นำถั่วแดงกวน และถั่วซีกกวน ห่อให้มิดไม่เห็นไส้ ๖.นำแบ่งที่พับไว้เมื่อสักครู่ มาห่อทับอีกชั้น ๗.คลุกด้วยแป้งข้าวโพด เมื่อเสร็จแล้วใส่ลงไป ในภาชนะที่ฝาปิดมิดชิด			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมโตฟูกุ

การเทียบโอน -

