

ชื่อหลักสูตรการการทำขนมได้ฟูๆ

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

△ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม △ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม △ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

△ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ △ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

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 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการการทำขนมไต่ฟู

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การการทำขนมไต่ฟู	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การการทำขนมไต่ฟู	- อุปกรณ์การการทำขนมไต่ฟู - เต้าอบ - ถาด - อ่างผสม - หม้อ - เครื่องชั่งน้ำหนัก - ช้อนตวง - ตะแกรงร่อนแป้ง - วัสดุการการทำขนมไต่ฟูและขนมตั้งโงะ - แป้งข้าวเหนียว จำนวน ๓ กิโลกรัม - แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๓ กิโลกรัม - น้ำตาล จำนวน ๓ กิโลกรัม - นมคาร์เนชั่น จำนวน ๒ กระป๋อง - ถั่วแดงกวน จำนวน ๒ กิโลกรัม - ถั่วเหลืองซีกกวน จำนวน ๒ กิโลกรัม - ไข่ไก่ จำนวน ๑ แพค - แป้งข้าวโพด จำนวน ๑ กิโลกรัม - กล่องขนมเบเกอรี่ ๔ ช่อง จำนวน ๑ ห่อ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไต่ฟู - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการการทำขนมไต่ฟูแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	วิธีการการการทำขนมไต่ฟู	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการการทำขนมไต่ฟู - สามารถทำการการทำขนมไต่ฟู	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการการทำขนมไต่ฟู - ปฏิบัติการการทำขนมไต่ฟู - ขั้นตอนการการทำขนมไต่ฟู การการทำขนมไต่ฟู ๑.นำแป้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้า และน้ำใส่ในชามผสม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ๒.นำเข้าไมโครเวฟ ๒-๓ นาที เมื่อเสร็จแล้วนำออกมาคนให้สุกทั่วกันแล้วนำเข้าไมโครเวฟอีกรอบใช้เวลาเท่าเดิม ทำซ้ำแบบนี้ ๓ รอบ ๓.เมื่อแป้งสุกดีแล้วนำมาแบ่งเป็นก้อนเท่าๆกัน ขนาดของแป้งจะตามขนาดของไส้ที่เราปั้น ๔.นำถั่วแดงกวน และถั่วซีกกวน ห่อให้มิดไม่เห็นไส้ ๕.นำแป้งที่พักไว้เมื่อสักครู่ มาห่อทับอีกชั้น	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการการทำขนมไต่ฟูและพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

			๖.คลุกด้วยแป้งข้าวโพด เมื่อเสร็จแล้วใส่ลงไป ในภาชนะที่ฝาปิดมิดชิด			
๓	การ จัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและ การ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์ และการมี คุณธรรมใน การ ประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัด จำหน่าย	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๒ 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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมได้ฟูก

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-