

หลักสูตรการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมีคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน	- อุปกรณ์ การทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ ๑.ชามผสม ๒.เตาแก๊ส ๓.มีด ๔.ถาด ๕.ถ้วยพลาสติก	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพ เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพ	๑๕	นาที
๒	วิธีการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน - สามารถทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อนได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน - ปฏิบัติลงมือการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน - ขั้นตอนการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน <u>ส่วนผสมพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน</u> ๑.น้ำมะพร้าว ๒.น้ำเปล่า ๓.ผงวุ้น ๔.น้ำตาลทราย ๕.ครีมเมอร์ริช ๖.เนื้อมะพร้าวอ่อน <u>ส่วนผสมน้ำราด</u> ๑.น้ำมะพร้าว ๒.น้ำเปล่า			

			<p>๓. น้ำตาลทราย</p> <p>๔. ครีมเมอร์ริช</p> <p>๕. เนื้อมะพร้าว</p> <p><u>วิธีการทำ</u></p> <p>๑. ต้มเนื้อมะพร้าวในน้ำเดือด กรอง พักไว้</p> <p>๒. น้ำตาล+ ผงวุ้น ใส่ถุงเขย่า พักไว้</p> <p>๓. ต้มน้ำมะพร้าว+น้ำเปล่า จนน้ำ เดือด พอเดือดหรีไฟ ใส่ผงวุ้น+น้ำตาล พอเดือดอีกครั้งปิดไฟ</p> <p>๔. ทิ้งให้พออุ่น เทครีมเมอร์ลงไป เท เป็นสาย คนๆ ให้เข้ากัน</p> <p>๕. ใส่เนื้อมะพร้าวในถ้วยในปริมาณ พอดี ใช้ถ้วย ตามด้วยน้ำที่ผสมไว้ นำไปแช่เย็น ประมาณ ๒๐ นาที</p> <p>๖. เทน้ำมะพร้าว +น้ำเปล่า + น้ำตาล รวมกัน ต้มจนเดือดยกลง</p> <p>๗. ทิ้งไว้พออุ่น เทครีมเมอร์ลงไปผสม คนๆให้เข้ากัน</p> <p>๘. ใส่เนื้อมะพร้าว ในปริมาณพอดี จากนั้นเทน้ำราดลงไป ให้ครบถ้วยที่ เตรียมไว้</p> <p><u>ส่วนผสมตังนมสด</u></p> <p>๑. ผงวุ้น</p> <p>๒. นมสดรสจืด</p> <p>๓. น้ำเปล่า</p> <p>๔. น้ำตาลทราย</p> <p>๕. กลีวนิลา</p> <p><u>ส่วนผสมน้ำราด</u></p> <p>๑. น้ำเปล่า</p> <p>๒. น้ำตาลทราย</p> <p>๓. นมสดรสจืด</p> <p><u>วิธีการทำ</u></p> <p>๑. ผสมน้ำเปล่ากับผงวุ้นในหม้อแล้ว คนให้ละลาย ทิ้งไว้ประมาณ ๓๐ นาที</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>๒. พอครบ ๓๐ นาทีแล้ว เทนมสด และน้ำตาลทรายค้อย ๆ เทลงไป นำขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ และหมั่นคนเป็นระยะ ๆ ต้มจนส่วนผสมเริ่มเดือด</p> <p>๓. ใส่กลิ่นวนิลาไปคนให้เข้ากัน รอจนเดือดอีกครั้ง ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้สักครู่</p> <p>๔. นำส่วนผสมอุ่นไปกรองผ่านตะแกรง ตักส่วนผสมใส่ถ้วยประมาณ ๑/๒ ถ้วย จากนั้นนำเข้าแช่เย็นจนส่วนผสมเซตตัวดี</p> <p>๕. เทน้ำเปล่า + น้ำตาล รวมกัน ต้มจนเดือดยกลงทิ้งไว้พออุ่น นมสดรสจืดลงไปผสม คนๆให้เข้ากัน</p> <p>๖. จากนั้นเทน้ำราดลงไป ให้ครบถ้วยที่เตรียมไว้</p> <p>๗. ก่อนเสิร์ฟตักฟรุตสลัดหรือผลไม้ใส่ลงไปตามชอบ แต่งให้สวยงาม พร้อมเสิร์ฟ</p>			
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อ มากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-