

หลักสูตรการทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

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

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน
- ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

- ผู้ไม่มีอาชีพ
- ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อนได้	- อุปกรณ์ การทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน ๑. กล้วยน้ำว้า จำนวน ๔ หวี ๒. มะพร้าวอ่อนชุตเส้น จำนวน ๒ กิโลกรัม ๓. แป้งสาลีเอนกประสงค์ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๔. แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๑ กิโลกรัม ๕. แป้งมันสำปะหลัง จำนวน ๑ กิโลกรัม ๖. น้ำตาลทราย จำนวน ๒ กิโลกรัม ๗. หัวกะทิ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๘. น้ำมันพืช จำนวน ๑ ขวด ๙. ลูกเกดแห้ง จำนวน ๕ ซีด ๑๐.เกลือป่น จำนวน ๑ ห่อ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน	๑๕ นาที	
๒	วิธีการทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน - สามารถทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน - ปฏิบัติลงมือการทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน - ขั้นตอนการทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน ๑.นำกล้วยน้ำว้าสุกมาบดให้ละเอียด พักไว้ ๑๕ นาที ๒.นำแป้งสาลีเอนกประสงค์ แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง อย่างละ ๐.๕ กิโลกรัม มาผสมรวมกัน พักไว้ ๑๐ นาที ๓.นำน้ำตาลทราย จำนวน ๐.๕	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำวาฟเฟิลกล้วยน้ำว้ามะพร้าวอ่อน พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒.๓๐ ชั่วโมง

			<p>กิโลกรัม มาผสมกับหัวกะทิ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม คนให้เข้ากัน เติมน้ำเกลือ จำนวน ๑ ช้อนชา ๔.นำส่วนผสมทั้ง ๓ อย่างที่เตรียมไว้มาผสมรวมกัน พักแป้งไว้ ๑๐ นาที</p> <p>๕.นำเตาไฟฟ้ามาเสียบไฟเพื่อวอร์มเตาให้มีความร้อนโดยใช้ความร้อนปานกลางทอดด้วยน้ำมันพืชเล็กน้อยเพื่อป้องกันแป้งติด</p> <p>๖.นำมะพร้าวอ่อนขูดที่เตรียมไว้มาผสมลงในแป้งที่เตรียมไว้</p> <p>๘.เมื่อเตาร้อนได้ที่แล้วก็ตักแป้งหยอดให้ทั่วเตา ปิดฝา ใช้เวลาอบ ๑ นาที เปิดฝานำลูกเกดแห้งหยอดลงไปในแป้งให้ทั่วแล้วปิดฝาเตาอบต่ออีก ๑ นาที</p> <p>๙.เมื่อแป้งเหลืองกรอบแล้วก็แสดงว่าสุกให้เปิดฝานำน้ำเชื่อมคั่วๆ และวุ้นฟิล์มน้ำวุ้นมะพร้าวอ่อนที่หอมมารับประทาน</p>			
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๒.๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-