

ชื่อหลักสูตรการทำมะพร้าวแก้ว

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพหลักสูตรการทำหมูส้ม และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ นำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวันได้

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. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในการทำมะพร้าวแก้ว
๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิค

การบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำมะพร้าวแก้ว

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำมะพร้าวแก้วและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำมะพร้าวแก้วได้	- อุปกรณ์และการฝึกการทำมะพร้าวแก้ว วัสดุอุปกรณ์ - มีด - เครื่องสไลด์มะพร้าว - กะละมัง - ที่แคะมะพร้าว - เต้าแก๊ส - กระทะ - ตะหลิว - ถาด - ถุงมือผ้า - ถุงมือพลาสติก - มะพร้าว - น้ำตาลทราย	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมะพร้าวแก้วและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำมะพร้าวแก้ว - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำมะพร้าวแก้วในแต่ละขั้นตอน	๓๐	นาที่
๒	การทำมะพร้าวแก้ว	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำมะพร้าวแก้ว - สามารถทำมะพร้าวแก้วได้	ขั้นตอนการทำ - คัดเลือกลูกมะพร้าวที่ไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป - นำลูกมะพร้าวมาปอกเปลือก - นำลูกมะพร้าวที่ปอกเสร็จแล้วมาผ่าครึ่ง - นำมะพร้าวที่ผ่าแล้วมาแคะเนื้อมะพร้าวออกแล้วใช้มีดปอกให้สะอาดให้เห็นแต่เนื้อมะพร้าว - แล้วนำเนื้อมะพร้าวมาสไลด์ให้เป็นชั้นที่ต้องการ - นำเนื้อมะพร้าวที่สไลด์แล้วมาล้างทำความสะอาดแล้วพักทิ้งไว้ - นำกระทะมาตั้งไฟให้น้ำร้อนไม่ต้องเดือดแล้ว	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำมะพร้าวแก้วแบบต่างๆพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>นำมะพร้าวที่ฟักไว้มาต้ม จนกว่าเนื้อมะพร้าวสุก แล้วนำออกจากน้ำร้อน</p> <p>- แล้วนำมะพร้าวมาแช่ น้ำอุณหภูมิปกติ ทิ้งไว้ให้ เย็นแล้วเทน้ำออก ฟักไว้</p> <p>- นำกะทะตั้งไฟอ่อนๆใส่ น้ำตาลทรายเคี้ยวให้ น้ำตาลทรายละลายเป็น เนื้อเดียวกันแล้วนำเนื้อ มะพร้าวที่เตรียมไว้ลงไป ผสมแล้วคลุกเคล้ากันไป เรื่อยๆ ตั้งไฟอ่อนๆ จน เนื้อมะพร้าวมีน้ำตาลเกาะ แล้วปิดไฟ</p> <p>- ฟักพอหายร้อนแล้วใช้ มือขยี้ให้เนื้อมะพร้าวไม่ ติดกับน้ำตาล ทำซ้ำกัน ๒ รอบ แล้ววางใส่ ภาชนะเพื่อเตรียมบรรจุ ใส่ถุงหรือกล่อง</p>			
๓	การจัดการและการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการ จัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	- การจัดการและการ จำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อ ขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำมะพร้าวแก้ว

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-