

หลักสูตรการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น

จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพอเนกประสงค์เพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (ชั้นเรียน ๓๑ ชั่วโมงขึ้นไป) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๓๕ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์แปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่นได้	- อุปกรณ์ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ ๑.ชามผสม ๒.เตาถ่าน ๓.เครื่องทับกล้วย ๔.กระทะไฟฟ้า ๕.อุปกรณ์ร่อนแป้ง ๖.มีด ๗.ถาด ๘.พิมพ์วาฟเฟิล	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น	๑๕ นาที	
๒	วิธีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น -กล้วยปิ้งรส -กล้วยทับซอส มะพร้าวอ่อน -พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน -วาฟเฟิลแป้งจีกล้วย -วาฟเฟิลบ้าบิ่น มะพร้าวอ่อน - กล้วยม้วนเคลือบคาราเมล	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น - สามารถแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่นได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น - ปฏิบัติลงมือการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น - ขั้นตอนการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น <u>ส่วนผสมกล้วยปิ้งรส</u> 1. กล้วยน้ำว้าดิบแก่จัด 1 หวี 2. ผงปิ้งรส 100 กรัม 3. สารส้ม 1 ก้อน 4. น้ำเปล่า 5. น้ำมันสำหรับทอด <u>วิธีการทำ</u> 1.เตรียมชามผสม ใส่ น้ำเปล่า ตามด้วยสารส้มคนให้เข้ากัน จากนั้นนำกล้วยมา			

<p>- กล้วยโมเลน</p>			<p>หั่นหัว หั่นท้ายออก ปอกเปลือก แล้ว แช่น้ำไว้ 5-10 นาที พอครบเวลาให้ นำไปล้างน้ำเปล่า แล้วพักให้สะเด็ดน้ำ</p> <p>2. นำกล้วยไปสับที่สไลด์</p> <p>3. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันลงไป เปิดไฟ กลางวอร์มน้ำมันให้ร้อนจัดพอร้อนได้ที่ แล้ว ให้สไลด์ลงไปทอด คอยคน เพื่อให้กล้วยทอด กรอบสม่ำเสมอทั่ว ทุกแผ่น ทอดให้พอมีสีเหลืองทอง พอ ได้ที่แล้ว ให้ตักขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน</p> <p>4. นำกล้วยทอดใส่ชามผสม แล้วเทผง ปรุงรสลงไป คลุกเคล้าให้เข้า กันทั่วทุก แผ่น เป็นอันเสร็จ</p> <p><u>ส่วนผสมกล้วยทับซอสมะพร้าวอ่อน</u></p> <p>1.กล้วยน้ำว้าสุก 20 ลูก 2.น้ำมันมะพร้าว 300 กรัม 3.นมสดรสจืด 300 กรัม 4.เนื้อมะพร้าวอ่อน 200 กรัม 5.น้ำตาลทราย 70 กรัม 6.แป้งกวนไส้ 50 กรัม 7.เกลือ ½ ช้อนชา</p> <p><u>วิธีการทำ</u></p> <p>1.นำน้ำมันมะพร้าวผสมกับนมสด ตาม ด้วยน้ำตาลกับเกลือ</p> <p>2.ทยอยใส่แป้งกวนไส้คนให้ละลาย กรอง 1 ครั้ง</p> <p>3.นำไปตั้งไฟอ่อน คนตลอดเวลา</p> <p>4.เริ่มขึ้นใส่เนื้อมะพร้าวอ่อน คนให้ เข้ากัน</p> <p>5.ปอกเปลือกกล้วยหั่นแฉับหนา ประมาณ 1 นิ้ว หรืออย่างทิ้งลูกก็ได้ เสียบกล้วยใส่ไม้</p> <p>6.ปิ้งกล้วยบนเตาถ่านใช้ไฟอ่อน ประมาณ 15 นาที กลับไปกลับมา หรือจนกล้วยมีสีน้ำตาลอ่อนทั้งสอง</p>			
---------------------	--	--	---	--	--	--

ด้าน

7.นำกล้วยวางบนเครื่องทับ กดให้
แบนกำลังพอดี ไม่เละจนเกินไป

8.นำซอสมะพร้าวอ่อนราดลงไปบน
กล้วยทับพร้อมเสิร์ฟ

5.เนื้อมะพร้าว

ส่วนผสมพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน

1.น้ำมะพร้าว 900 กรัม

2.น้ำเปล่า 700 กรัม

3.ผงวุ้นนางเงือก 3 ช้อนชา

4.น้ำตาลทราย 200 กรัม

5.ครีมเมอร์ริช 450 กรัม

6.เนื้อมะพร้าวอ่อน 3 ลูก

ส่วนผสมน้ำราด

1.น้ำมะพร้าว 450 กรัม

2.น้ำเปล่า 300 กรัม

3.น้ำตาลทราย 60 กรัม

4.ครีมเมอร์ริช 150 กรัม

5.เนื้อมะพร้าว 2 ลูก

วิธีการทำ

1. ต้มเนื้อมะพร้าวในน้ำเดือด กรอง
พักไว้

2. น้ำตาล+ ผงวุ้น ใส่ถุงเขย่า พักไว้

3. ต้มน้ำมะพร้าว+น้ำเปล่า จนน้ำ

เดือด พอเดือดหรีไฟ ใส่ผงวุ้น+
น้ำตาล พอเดือดอีกครั้งปิดไฟ

4. ทิ้งให้พออุ่น เทครีมเมอร์ลงไป เท
เป็นสาย คนๆ ให้เข้ากัน

5. ใส่เนื้อมะพร้าวในถ้วยในปริมาณ
พอดี ใช้ถ้วยขนาด 6 ออนซ์ ตาม
ด้วยน้ำที่ผสมไว้ นำไปแช่เย็น
ประมาณ 20 นาที

6. เทน้ำมะพร้าว +น้ำเปล่า +
น้ำตาล รวมกัน ต้มจนเดือดยกลง

7. ทิ้งไว้พอรุ่น เทครีมเมอร์ลงไป ผสม คนๆให้เข้ากัน

8. ใส่เนื้อมะพร้าว ในปริมาณพอดี จากนั้นเทน้ำราดลงไป ให้ครบถ้วยที่เตรียมไว้

ส่วนผสมวาฟเฟิลแป้งจืดถ้วย

1. กล้วยน้ำว่าสุกงอมจัด 10 ลูก
2. มะพร้าวอ่อนขูดเส้น 1 ลูก
3. แป้งสาลีเอนกประสงค์ 1 ถ้วย
4. แป้งข้าวเจ้า ¼ ถ้วย
5. แป้งข้าวเหนียว 1/4 ถ้วย
6. น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
7. เกลือป่น 1/4 ช้อนชา
8. หัวกะทิ 1/2 ถ้วย

วิธีการทำ

1. นำกล้วยน้ำว่าบดให้ละเอียดพักทิ้งไว้
2. น้ำตาล เกลือ ละลายกับหัวกะทิ
3. ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดให้เข้ากัน
4. นำกล้วยผสมกับส่วนที่ 2 ผสมให้เข้ากัน
5. ตามด้วยแป้งแบ่งผสม 3 ครั้ง
6. ตามด้วยมะพร้าวผสมให้เข้ากัน
7. นำส่วนผสมใส่เครื่องทำเวฟเฟิลรอให้สุก
8. ผึ่งบนตะแกรงทิ้งไว้ให้เย็น

ส่วนผสมวาฟเฟิลบ้านมะพร้าวอ่อน

1. แป้งข้าวเหนียว 250 กรัม
2. แป้งข้าวเหนียวดำ 50 กรัม
3. แป้งท้าวยายหม่อม 30 กรัม
4. น้ำตาลทรายแดง 40 กรัม
5. น้ำตาลปีบ 200 กรัม
6. กะทิ 250 กรัม
7. เกลือ 1/2 ช้อนชา

8.มะพร้าวอ่อน 400 กรัม

วิธีการทำ

1.ละลายน้ำตาล น้ำตาลปีบ เกลือ
กับกะทิให้เข้ากัน

2.นำแป้งผสมให้เข้ากัน

3.นำส่วนที่ 2 แบ่งผสมเป็น 3 ครั้ง
จนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน

4.ตามด้วยมะพร้าวอ่อนผสมให้เข้า
กัน

5.ตักส่วนผสมใส่พิมพ์ เกลี่ยให้ทั่ว
จนเต็มพิมพ์

6.เปิดดูเป็นระยะ กลับพลิกด้านบน
สลับล่าง

7.ผึ่งไว้ให้เย็นพร้อมเสิร์ฟ

ส่วนผสมกล้วยมันเคลือบคาราเมล

1.กล้วยห่าม 1 หวี

2.สารส้ม มะนาว มะกรูด (แก้ยาง
กล้วย)

3.เกลือเม็ด 1 – 2 กรัม

4.ใบเตยหั่น 5ใบ

5.น้ำมัน 1ขวด

6.เนย 1 ถ้วยตวง

7.น้ำตาลทราย 1ถ้วยตวง

8.คาราเมล

9.เกลือป่นเล็กน้อย

วิธีการทำ

1.นำน้ำใส่กะละมัง แก้วสารส้ม
หั่นกล้วยออกจากหวีล้างให้หมดขี้ผึ้ง

2.ปลอกกล้วยแช่น้ำเกลือ ประมาณ
10 นาที ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ

3.ผานกล้วยให้บาง นำไปมันใส่
ถาดพักไว้ให้แห้ง

4.ตั้งกระทะ ใส่น้ำมัน มัดใบเตยใส่
ใช้ไฟปานกลาง ทอดจนเหลือง

5. ผึ่งให้เย็น
6. นำน้ำตาลทราย เนย คาราเมล
เกลือป่น เคี้ยวไฟอ่อนให้เหนียว
7. นำกล้วยที่ม้วนลงไปคลุกเคล้าให้
แห้ง
8. แผ่ใส่ถาดไม้ให้ติดกัน พักไว้ให้เย็น
บรรจุใส่ถุง
9. ถ้าจะเก็บให้ได้หลายวันควรใส่
เตาอบ

ส่วนผสมกล้วยโมเลน

1. กล้วยสุก 1 หวี
2. แป้งขนมปัง 375 กรัม
3. น้ำตาลทราย 45 – 50 กรัม
4. เกลือ ¼ ช้อนชา
5. เนยสดจืด 120 กรัม
6. งาดำ 1 ช้อนโต๊ะ
7. น้ำเปล่า 135 กรัม
8. น้ำมัน 1 ลิตร

วิธีการทำ

1. ร่อนแป้งขนมปังตามด้วยน้ำตาล
ทราย เกลือป่น งาดำ คลุกเคล้าให้
เข้ากัน
2. ใส่เนยจืด คลุกกับแป้งให้เป็นเนื้อ
ทราย
3. เติมน้ำเปล่า นวนให้เข้ากันจน
แป้งเนียน พักไว้ 15 นาที
4. ปลอกกล้วยผ่าเป็น 4 ชิ้น จับแยก
จากกัน ผึ่งลมให้แห้งสนิท
5. นำแป้งที่พักไว้รีดจนบาง
6. ตัดแป้งความกว้าง 3 ซม.
7. นำแป้งมาพันให้รอบกล้วย ผึ่งแป้ง
ให้แห้งก่อนลงทอด
8. เมื่อแป้งหมาดให้ทอดไฟกลาง

๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๓๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

ท้องถิ่น

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-