ชื่อหลักสูตร การทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

++++++++++++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรามีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขามและการต่อยอดอาชีพเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงการการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขามและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม	- อุปกรณ์และการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม มีดังนี้ ๑.กระทะ ๒.กะละมัง ๓.ตะแกรง ๔.ตะหลิว ๕.เครื่องปั่น ๖.ถาด ๗.มีด - วัสดุในการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม มีดังนี้ ๑.มะขามเปียก จำนวน ๕๐๐ กรัม ๒.กล้วยน้ำว้าสุกงอม จำนวน ๒ หวี ๓.น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม ๔.น้ำตาลทรายแดง ๑ กิโลกรัม ๕.น้ำมันพืช ๓ ขวด ๖.กะทิกล่อง ๒ กล่อง ๗.แบะแซ ๕๐๐ กรัม ๘.กล้วยน้ำว้าดิบ จำนวน ๕ หวี ๙.ถุงซิปล็อคขนาด ๑๒ x ๒๐	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม	๑๕ นาที	

๒	การทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขามได้ - สามารถทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขามได้	เซนติเมตร ๑๐.เกลือป่นถุงเล็ก ถุงละ ๕ บาท ๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม - การทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขามที่สวยงาม ๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม - การสานเส้นใยธรรมชาติควรมีความประณีตตามรูปแบบของการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม ๒.๒ ขั้นตอนการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม ๑. ปอกกล้วยแล้วฝานกล้วยลงในภาชนะที่เตรียมไว้ ๒. เตรียมกระทะสำหรับทอดใส่น้ำมันตั้งไฟให้ร้อน ๓.นำกล้วยที่ฝานแล้วลงใส่ในกระทะคอยคนกล้วยไว้เรื่อยๆจนกล้วยสุกเหลืองได้ที่ ๔. ใช้ตะแกรงตักกล้วยขึ้นให้สะเด็ดน้ำมันเทลงถาดพักไว้ ๕. เกลี่ยกล้วยให้กล้วยติดกันซับน้ำมันทิ้งไว้ให้เย็นเป็นอันเสร็จเรียบร้อย ๖.นำกล้วยน้ำว้า กะทิและมะขามเปียกปั่นให้ละเอียด ๗.ตั้งกระทะใส่น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทราย ใส่ลงในส่วนผสมปั่นไว้แล้ว กวนจนส่วนผสมข้น โดยใช้ไฟปานกลาง ๘.เมื่อส่วนผสมข้นหนืดแล้วใส่แบะแซกวนต่อจนส่วนผสมเหนียวได้ที่พักไว้ให้เย็น ๙.นำไส้ที่กวนเสร็จเรียบร้อยแล้วมาทาที่กล้วยทอดนำกล้วยทอดอีกชิ้นมา	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขามในแต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขามพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๑๕ นาที	๔ชั่วโมง ๓๐นาที

๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	ประกบเข้าด้วยกันเป็นอันเสร็จเรียบร้อยใส่ถุงซิปล็อคให้สวยงาม - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขามเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					๓๐ นาที	๔ชั่วโมง ๓๐นาที

สื่อการเรียน

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำกล้วยเบรกแตกสอดไส้มะขาม

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตรออกโดย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา