

# ชื่อหลักสูตรฝึกอาชีพการทำขนมจากมะพร้าวอ่อน

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและอาชีวศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพหลักสูตรฝึกอาชีพการทำขนมจากมะพร้าวอ่อน เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

## 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. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะ เพื่อนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว ลดรายจ่าย หรือต่อยอดอาชีพได้

## เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพพระยะสัน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรฝึกอาชีพการทำขนมจากมะพร้าวอ่อน

| ที่ | เรื่อง                        | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้อ   | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|-------------------------------|---|--|--|--------------|-----------|
|     |                               |   |  |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๑   | อุปกรณ์การทำขนมจากมะพร้าวอ่อน | - มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมจากมะพร้าวอ่อนได้                          | - <b>อุปกรณ์การ</b><br>ทำขนมจากมะพร้าวอ่อน<br>- เตาถ่าน<br>- กะลั่งมั่ง<br>- ช้อน<br>- ถาด<br>- ที่คีบ<br><br>- <b>วัสดุการทำขนมจากมะพร้าวอ่อน</b><br>- แป้งข้าวเหนียว จำนวน ๒ กิโลกรัม<br>- แป้งข้าวเหนียวดำ จำนวน ๑ กิโลกรัม<br>- น้ำตาลปีบ จำนวน ๓ กิโลกรัม<br>- ใบจาก จำนวน ๑๐ มัดทาง<br>- เกลือ จำนวน ๑ ห่อ<br>- น้ำมันพืช ๑ ขวด<br>- มะพร้าวอ่อน จำนวน ๓๐ ลูก<br>- ไม้กั๊ด จำนวน ๑ ถุง<br>- ถ่าน จำนวน ๑ ถุง<br>- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ | - วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจากมะพร้าวอ่อนและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมจากมะพร้าวอ่อน<br>- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมจากมะพร้าวอ่อนแต่ละขั้นตอน | ๓๐ นาที      |           |
| ๒   | การทำขนมจากมะพร้าวอ่อน        | - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจากมะพร้าวอ่อน<br>-สามารถทำขนมจากมะพร้าวอ่อนได้ | - ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมจากมะพร้าวอ่อน<br>- ปฏิบัติการทำขนมจากมะพร้าวอ่อน<br>- <b>ขั้นตอนการ</b><br>ทำขนมจากมะพร้าวอ่อน<br>-เตรียมใบจาก เช็ดทำความสะอาด ตัดหัวตัดท้ายใบจากออก<br>-ชุดมะพร้าวจำนวน ๒๕ ลูกที่เตรียมไว้รอผสม<br>-ผสมแป้งข้าวขาวและแป้งข้าวเหนียวเหนียวดำ ๓ กิโลกรัม น้ำตาลปีบ ๓ กิโลกรัม น้ำตาลปีบ ๓ กิโลกรัม เกลือป่นเล็กน้อย และมะพร้าวชุดที่เตรียมไว้ผสมเข้าด้วยกัน และเติมน้ำมะพร้าวที่  | - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมจากมะพร้าวอ่อนพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน  |              | ๔ ชั่วโมง |

|   |                        |  |   |   |           |           |
|---|------------------------|--|---|---|-----------|-----------|
|   |                        |  | <p>ละน้อยๆ นวดไปเรื่อยๆ นวดให้พอเหลว แต่อย่าเหลวมาก (ให้ดูจากการตักแบ่งแล้วแบ่งไม่ไหล)</p> <p>- ถ้าน้ำมันพืชลงบนใบจากให้ทั่วที่จะลงไส้</p> <p>- ตักไส้ที่เราผสมเรียบร้อยแล้วใส่ใบจากประมาณ ๑ ซ้อนโต๊ะ</p> <p>- เอาอีกใบมาประกบ</p> <p>- ใช้ไม้กั๊ด กั๊ดทั้งบนและล่าง</p> <p>- จากนั้นนำมาย่างไฟ ที่เตาถ่านที่เตรียมไฟ ย่างไฟอ่อนถึงไฟปานกลาง</p> <p>- สุกแล้วรับประทานได้</p> |   |           |           |
| ๓ | การจัดการและการจำหน่าย | - แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | - การจัดการและการจำหน่าย<br>- การบรรจุภัณฑ์<br>- การเลือกทำเล / การจำหน่าย<br>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ<br>- ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย  | - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำ รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | 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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์ทำขนมจากมะพร้าวอ่อน

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับ

- วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### การเทียบโอน

-

