

หลักสูตรการทำขนมชั้นมะพร้าวน้ำหอม จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำขนมชั้นมะพร้าวน้ำหอม เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมชั้นมะพร้าวน้ำหอม

๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำขนมชั้นมะพร้าวน้ำหอม

๓. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมชั้นมะพร้าวน้ำหอม จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตรการทำขนมชั้นมะพร้าวน้ำหอม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอม จัดเตรียมวัสดุ ในการจัดกิจกรรม	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ อุปกรณ์ขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอม และการจัดเตรียมวัสดุ ในการจัดกิจกรรม	- วัสดุ ในการทำขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอม ๑. แป้งมัน ๒. แป้งข้าวเจ้า ๓. แป้งถั่วเขียว ๔. แป้งท้าว ๕. น้ำตาลทรายขาว ๖. หัวกะทิ ๗. ดอกเกลือ ๘. น้ำมะพร้าว ๙. สีผสมอาหาร - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอุปกรณ์การทำขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอม - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุในการทำขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอม	- วิทยากรบรรยาย วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอมและการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอม - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอม แต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	-
๒	ขั้นตอนการทำขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอม	๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ การทำขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอม ๒ เพื่อสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการสร้างรายได้ ลด รายจ่าย พัฒนาอาชีพ เดิมหรือสร้างอาชีพ ใหม่	ขั้นตอนการทำขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอม ๑. เตรียมขามผสมใส่แป้ง ๓ อย่างลงไป ใส่น้ำตาลทราย เกลือ คนให้ ส่วนผสมของแห้งให้เข้ากันแล้วพักไว้ ก่อนเอาหม้อตั้งไฟ ใส่หางกะทิ ต้มให้เดือด ๒. ขามแป้งที่ผสมไว้ ใส่หัวกะทิลงไป ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากันดี ใส่หางกะทิ ที่ต้มให้เดือด คนพอเข้ากัน แล้วกรอง ด้วยตะแกรงตาถี่ จะได้แป้งที่เนียนดี ๓. จากนั้นแบ่งออกเป็นสองส่วน ส่วนแรกใส่สีเขียวจากมะพร้าว น้ำหอมที่เตรียมไว้ ส่วนที่สองใส่น้ำคนให้เข้ากัน ๔. ต้มน้ำให้เดือดใส่ใบเตยฉีกลงไป เวลาที่นึ่งขนมชั้นจะได้มีกลิ่นหอมด้วย	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอม ในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอมพร้อมกับการ ตอบข้อสงสัย ระหว่าง การจัดกิจกรรม		๒ ชั่วโมง

			<p>คะ เอาถาด กล่องใส่ขนมชั้น ไปนึ่งให้ร้อน ประมาณ ๕ นาที</p> <p>๕. นำน้ำขนมชั้นสีเขียวมาเทใส่พิมพ์ อย่าลืมนคนแป้งทุกครั้งก่อนเทใส่พิมพ์ แบ่งใส่ชั้นละเท่าๆ กัน นึ่งชั้นละ ๕ นาที สลับสีเขียวกับขาว ชั้นบนๆ อาจจะใช้เวลานึ่งนานขึ้นอีกหน่อย เพราะขนมจะหนาขึ้นเรื่อย ๆ ทำแบบนี้สลับกันจนเสร็จเลย</p> <p>๖. พักขนมชั้นไว้ให้เย็น แล้วจึงเอาออกจากพิมพ์แล้วพักไว้ให้เย็น จากนั้นจัดลงบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	เทคนิคการจัดการและการจำหน่าย	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการและการประกอบอาชีพ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย 	วิทยากรอธิบาย การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ ช่องทางการจำหน่าย	๓๐ นาที	-
รวม					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความพึงพอใจของผู้รับการฝึกอบรม
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินชิ้นงานที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมชั้นมะพร้าว น้ำหอม

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับ

-