

ชื่อหลักสูตร การทำปั้นขลิบไส้กล้วยรสมะขาม จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้มุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำอย่างยั่งยืนให้ความสำคัญกับการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยไปพร้อมกับคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปใช้ประโยชน์ของการประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำปั้นขลิบไส้กล้วยรสมะขาม
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำปั้นขลิบไส้กล้วยรสมะขาม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำ ปั้นขลิบไส้กล้วย รสมะขาม	- มีความรู้ ความ เข้าใจและเตรียมวัสดุ การทำปั้นขลิบไส้ กล้วยรสมะขาม	อุปกรณ์และการทำงานปั้นขลิบไส้ กล้วยรสมะขาม มีดังนี้ - กล้วยน้ำว้าสุกงอม ๑๐หวี - แป้งสาลี(ตราว่าว) จำนวน ๒ กิโลกรัม - ไข่ไก่(เบอร์๑) จำนวน ๑๐ฟอง - กะทิกล่อ่ง จำนวน ๑ กล่อ่ง - น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม - น้ำตาลทรายแดง จำนวน ๑ กิโลกรัม - เกลือปน(ปรุงทิพย์)จำนวน ๑ ถุง - น้ำมันพืช จำนวน ๓ ขวด - ปูนแดง จำนวน ๑ ถุง - มะขามเปียก จำนวน ๕๐๐ กรัม กิโลกรัมละ ๑๐๐ บาท - น้ำตาลปีบ จำนวน ๑ กิโลกรัม - แปะแซ จำนวน ๕๐๐ กรัม กิโลกรัมละ ๑๐๐ บาท	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำปั้นขลิบไส้ กล้วยรสมะขาม และ เทคนิคการเลือกใช้วัสดุ การทำปั้นขลิบไส้ กล้วยรสมะขาม - วิทยากรบรรยายขั้นตอน และเทคนิคการทำปั้นขลิบ ไส้กล้วยรสมะขาม ในแต่ ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำปั้น ขลิบไส้กล้วยรส มะขาม	- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐานด้าน การทำปั้นขลิบไส้ กล้วยรสมะขามได้ - เพื่อให้ผู้เรียนการทำ ปั้นขลิบไส้กล้วยรส มะขามได้	วิธีการทำแป้งปั้นขลิบ ดังนี้ -เตรียมขมผสม ใส่แป้งสาลี(ตรา ว่าว) กะทิและไข่ไก่ตีให้ละเอียด เข้ากันกับแป้ง จากนั้น ใส่น้ำตาล ทราย เกลือปน คนให้เข้ากัน แล้ว เติมน้ำมันพืช และ ทอยยใส่น้ำเย็น จัดลงไป พร้อมกับใช้มือ คนและ นวดแป้งไปเรื่อย ๆ จนกว่าเนื้อ แป้งจะเนียนนุ่ม เป็นก้อนเดียวกัน เสร็จแล้ว คลุมด้วยผ้าขาวบาง พัก แป้งทิ้งไว้ ๑๕-๒๐ นาที วิธีการทำไส้กล้วยรสมะขาม ดังนี้	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำ ปั้นขลิบไส้กล้วยรสมะขาม พร้อมกับการตอบการทำ ปั้นขลิบไส้กล้วยรสมะขาม ข้อสงสัยระหว่างการเรียน การสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>-กลัวย่น้ำว่าป่นกับกะทิให้ละเอียดและมะขามเปียกป่นกับกะทิให้ละเอียด</p> <p>-ใส่น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บ ใสลงไปในกลุ่มน้ำว่าป่นและมะขามป่น กวนจนส่วนผสมขึ้น ใช้ไฟปานกลาง</p> <p>-ส่วนผสมขึ้นหนืดแล้วใส่แบะแซ กวนต่อจนส่วนผสมเหนียว</p> <p>-ให้ลองหยอดส่วนผสมลงในน้ำพอบ้างเป็นก้อนปิดแก๊ส</p> <p>-ถอดทาดด้วยน้ำมันเทส่วนผสมลงในถาดเกลี่ยให้เสมอกัน พักไว้ให้เย็น จึงปั้นเป็นก้อนกลมตามต้องการ แล้วจึงนำมาห่อกับแป้งที่เตรียมไว้</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	<p>การจัดการและการจำหน่าย</p> <p>๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการที่จะทำการประกอบอาชีพ</p>	- วิทยากรบรรยายเทคนิควิธีการทำขนมขลิบไส้กล้วยรสมะขาม เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น 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 ๘๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำป็นขลิบไส้กล้วยรสมะขาม เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ