

หลักสูตรอาชีพ การทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ และใช้ในชีวิตประจำวันได้

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 ความสามารถและมีทักษะในการทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวาและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา	- อุปกรณ์และการทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา มีดังนี้ เตาอบ เครื่องตี ถ้วย กระจก พาย - วัสดุในการทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา มีดังนี้ ๑. กะทิกล่อง ๑ กล่อง ๒. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๓ ถู ๓. น้ำตาลทราย ๒ ถู ๔. เนยสดเค็ม ๑ ก้อน ๕. เกลือป่น ๑ ถู ๖. ไข่ไก่ ๑ แผง ๗. กลิ่นวนิลา ๑ ขวด ๘. เนื้อมะพร้าวอ่อน ๒ กิโลกรัม ๙. กลิ่นมะพร้าวน้ำหอม ๑ ขวด ๑๐. น้ำมันรำข้าว ๑ ขวด ๑๑. ถ้วยทิวลิป ๒ แถว ๑๒. กล่องใส่ขนม ๑ แพค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา เทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา	๓๐	นาที
๒	การทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา ได้ - สามารถทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา ได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา ๒.๒ ขั้นตอนการทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา ๑. นำแป้ง ผงฟู นมผง เกลือป่น ร่อนเข้าด้วยกัน ๒. ตีเนย ไข่ไก่ กลิ่นวนิลา น้ำตาลทราย	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวาในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำชิฟพอนมะพร้าวอ่อนลาวา พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>๓. นำส่วนที่ ๑ ผสมกับส่วนที่ ๒ เข้าด้วยกัน หยอดใส่ถ้วยพิมพ์</p> <p>๔. วิธีการทำไส้มะพร้าว นำเนื้อมะพร้าว เนย น้ำตาลทราย แป้งกวนไส้ กวนเข้าด้วยกันจนแป้งสุก</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	<p>- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตรการทำชิฟฟอนมะพร้าวอ่อนลาวา
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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