

หลักสูตรอาชีพ การทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาอาชีพการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน และการต่อยอดอาชีพ 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 ความสามารถและมีทักษะในการทำพุดดิ้งมะพร้าวอ่อน
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำพุดdingมะพร้าวอ่อน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำพุดdingมะพร้าวอ่อน	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำพุดdingมะพร้าวอ่อนได้	- อุปกรณ์ การทำพุดdingมะพร้าวอ่อน - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ ๑.ชามผสม ๒.เตาแก๊ซ ๓.มีด ๔.ถาด ๕.ถ้วยพลาสติกขนาด๖ออนซ์	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำพุดdingมะพร้าวอ่อน เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำพุดdingมะพร้าวอ่อน	๑๕ นาที	
๒	วิธีการทำพุดdingมะพร้าวอ่อน	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำพุดdingมะพร้าวอ่อน - สามารถทำพุดdingมะพร้าวอ่อนได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำพุดdingมะพร้าวอ่อน - ปฏิบัติลงมือการทำพุดdingมะพร้าวอ่อน - ขั้นตอนการทำพุดdingมะพร้าวอ่อน. <u>ส่วนผสมพุดdingมะพร้าวอ่อน</u> ๑.น้ำมะพร้าว ๙๐๐ กรัม ๒.น้ำเปล่า ๗๐๐ กรัม ๓.ผงวุ้นนางเงือก ๓ ช้อนชา ๔.น้ำตาลทราย ๒๐๐ กรัม ๕.ครีมเมอร์ริช ๔๕๐ กรัม ๖.เนื้อมะพร้าวอ่อน ๓ ลูก <u>ส่วนผสมน้ำราด</u> ๑.น้ำมะพร้าว ๔๕๐ กรัม ๒.น้ำเปล่า ๓๐๐ กรัม ๓.น้ำตาลทราย ๖๐ กรัม ๔.ครีมเมอร์ริช ๑๕๐ กรัม ๕.เนื้อมะพร้าว ๒ ลูก			๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

			<p><u>วิธีการทำ</u></p> <p>๑. ต้มเนื้อมะพร้าวในน้ำเดือด กรอง พักไว้</p> <p>๒. น้ำตาล+ ผงวุ้น ใส่ถุงเขย่า พักไว้</p> <p>๓. ต้มน้ำมะพร้าว+น้ำเปล่า จนน้ำ เดือด พอเดือดหรี่ไฟ ใส่ผงวุ้น+ น้ำตาล พอเดือดอีกครั้งปิดไฟ</p> <p>๔. ทิ้งให้พออุ่น เทครีมเมอร์ลงไป เท เป็นสาย คนๆ ให้เข้ากัน</p> <p>๕. ใส่เนื้อมะพร้าวในถ้วยในปริมาณ พอดี ใช้ถ้วยขนาด ๖ ออนซ์ ตาม ด้วยน้ำที่ผสมไว้ นำไปแช่เย็น ประมาณ ๒๐ นาที</p> <p>๖. เทน้ำมะพร้าว +น้ำเปล่า + น้ำตาล รวมกัน ต้มจนเดือดยกลง</p> <p>๗. ทิ้งไว้พออุ่น เทครีมเมอร์ลงไป ผสม คนๆ ให้เข้ากัน</p> <p>๘. ใส่เนื้อมะพร้าว ในปริมาณพอดี จากนั้นเทน้ำราดลงไป ให้ครบถ้วยที่ เตรียมไว้</p> <p>*. ก่อนเสิร์ฟตัดฟรุตสลัดหรือผลไม้ ใส่ลงไปตามชอบ แต่งให้สวยงาม พร้อมเสิร์ฟ</p>			
๓.	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการ จัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำ เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้นรวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล
ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตรการทำพุดdingมะพร้าวอ่อน
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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