

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย(วันแพนซีและขนมเปียกปูนกะทิสต) จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบายศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้มุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำอย่างยั่งยืนให้ความสำคัญกับการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

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 และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปใช้ประโยชน์ของการประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมไทย(วันแพนซีและขนมเปียกปูนกะทิสต)
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำขนมไทย(วุ้นแฟนซีและขนมเปียกปูนกะทิสด)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมไทย(วุ้นแฟนซีและขนมเปียกปูนกะทิสด)	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำขนมไทย(วุ้นแฟนซีและขนมเปียกปูนกะทิสด)	อุปกรณ์และในการทำขนมไทย(วุ้นแฟนซีและขนมเปียกปูนกะทิสด) มีดังนี้ -หัวกะทิ จำนวน ๒ กิโลกรัม -น้ำตาลทราย จำนวน ๔ กิโลกรัม -ผงวุ้น จำนวน ๓ ห่อ -เกลือป่น(ปรุงทิพย์)จำนวน ๑ ถุง -สีผสมอาหาร จำนวน ๒ ห่อ -แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๓ กิโลกรัม -แป้งท้าวยายม่อม จำนวน ๓ กิโลกรัม -แป้งมันสำปะหลัง จำนวน ๓ กิโลกรัม -น้ำปูนใส จำนวน ๓ ถุง -น้ำตาลปีบ จำนวน ๒ กิโลกรัม -ใบเตย จำนวน ๑ กิโลกรัม -แป้งขาวเจ้า จำนวน ๑ กิโลกรัม -งาดำ จำนวน ๑ ห่อ -งาขาว จำนวน ๒ ห่อ	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย(วุ้นแฟนซีและขนมเปียกปูนกะทิสด)และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการการทำปั้นขลิบไส้ปลา - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมไทย(วุ้นแฟนซีและขนมเปียกปูนกะทิสด)ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำขนมไทย(วุ้นแฟนซีและขนมเปียกปูนกะทิสด)	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมไทย(วุ้นแฟนซีและขนมเปียกปูนกะทิสด)ได้ -เพื่อให้ผู้เรียนการทำขนมไทย(วุ้นแฟนซีและขนมเปียกปูนกะทิสด)ได้	การทำขนมไทย(วุ้นแฟนซีและขนมเปียกปูนกะทิสด) ดังนี้ วิธีการทำวุ้นแฟนซี -ละลายผงวุ้นในน้ำเปล่า แช่พักไว้ ๑๐ นาที -นำน้ำวุ้นจากข้อ ๑ ขึ้นตั้งไฟกลาง ต้มต่อจนวุ้นสุกได้ที่ - เติมน้ำตาลทราย ต้มต่อจนน้ำตาลทรายละลาย และเกลือป่น	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมไทย(วุ้นแฟนซีและขนมเปียกปูนกะทิสด)พร้อมกับการตอบการทำขนมไทย(วุ้นแฟนซีและขนมเปียกปูนกะทิสด)ข้อสงสัยระหว่างการเรียนรู้การสอน		๔ ชั่วโมง

- เด็กหิวกะทิ ต้มต่อจนส่วนผสมเริ่มเดือดขอบหม้อ
- แบ่งส่วนผสมออกเพื่อตั้งสีตามชอบ
- หยดลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ พักไว้ประมาณ ๓๐ นาที จากนั้นนำเข้าสู่เย็นอย่างน้อย ๓๐ นาที
- แกะออกจากพิมพ์

วิธีการทำขนมเปียกปูนกะทิสด (ตัวขนม) ดังนี้

- ร่อนแป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง แป้งท้าวายม่อมลงภาชนะผสม
- ใส่น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบน้ำใบเตยลงไป คนให้เข้ากันน้ำตาลปีบ
- กรองส่วนผสมลงกระทะ
- กวนด้วยไฟกลางจนขึ้น เนื้อขนมมีความใส
- พักไว้ให้คลายความร้อน

วิธีการทำขนมเปียกปูนกะทิสด (หน้ากะทิ) ดังนี้

- คั่วงาขาว งาดำ ให้สุกหอม
- ผสมแป้งข้าวเจ้ากับน้ำเปล่าเล็กน้อยให้แป้งละลาย
- ผสมเกลือให้เข้ากับกะทิ
- เทส่วนผสมข้อ ๒ ลงในส่วนผสมข้อ ๓
- กวนให้กะทิมีความข้น

๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	การจัดการและการจำหน่าย ๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการที่จะทำการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิควิธีการทำขนมเปียกปูนกะทิสด เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย(วุ้นแฟนซีและขนมเปียกปูนกะทิสด)