

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำครองแครงมันม่วง จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้ เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำครองแครงมันม่วง เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม และการทำครองแครงมันม่วง จัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำครองแครงมันม่วง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านอาชีพ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำโครงเครงมันม่วง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำโครงเครงมันม่วง

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำโครงเครงมันม่วงได้ตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

เป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของการทำโครงเครงมันม่วง ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำโครงเครงมันม่วง ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการ	๓๐ นาที	-

				ประกอบอาชีพการทำ ครองแครงมันม่วง กับผู้เรียนที่จะนำไปสู่ การประกอบอาชีพ ที่ เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของ ผู้เรียนเช่นการเป็น เจ้าของกิจการ การ รับจ้าง เป็นต้น		
๒	ฝึกทักษะการ ประกอบอาชีพ	มีทักษะการ ประกอบอาชีพ	๒.๑ การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ใน การทำครองแครงมันม่วง - กะทิ, - แป้งมัน - มันม่วง - น้ำตาลทราย - งาขาว,- เกลือ - ถ้วยบรรจุ-ภัณฑ์ ๒.๒ ขั้นตอนการฝึกอาชีพ การทำครองแครงมันม่วง ๑. นำมันม่วงต้มสุกมาใส่ใน ชามผสม ใส่แป้งมันลงไปใน ชามผสมคลุกให้เข้ากัน พอ หายร้อนก็ใช้มือนวดให้มัน ม่วงกับแป้งมันเข้ากัน ๒. นำถาดมาโรยแป้งมัน ใช้ ช้อนในการทำลาย ครองแครง ๓. ต้มน้ำให้เดือดแล้วเท ครองแครงที่ปั้นแล้วลงไป ต้มจนกว่าจะครองแครงที่ ปั้นแล้วลงไป ต้มจนกว่า ครองแครงลอยขึ้นมา แล้ว ต้มต่ออีก ๕ นาที ตัก ครองแครงขึ้นมาใส่ในน้ำ เย็นเพื่อไม่ให้แป้งนิ่ม จนเกินไป ๔. เทหัวกะทิและน้ำ	๒.๑ วิทยาให้ความรู้ เรื่องสถานที่ ในการ ประกอบอาชีพ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๒ วิทยากรสาธิต พร้อมผู้เรียนการฝึก ปฏิบัติการทำ ครองแครงมันม่วง และ วิทยากรตอบข้อ ซักถามไปด้วยระหว่าง การฝึกเรียน		๔

			มะพร้าวลงไปในหม้อ เปิดเตา พอเดือดที่ ก็ใส่ใบเตยเพื่อให้หอม ตามด้วยน้ำตาลทราย เกลือ เนื้อมะพร้าว พอเดือดอีกทีหนึ่ง ก็ปิดเตา ตักใบเตยออก ตักครองแครงมาใส่น้ำกะทิ ๕. ตักใส่บรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม			
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำทอดมันกุ้ง	๓.๑ การบริหารจัดการควบคุมการทำครองแครงมันม่วง ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำครองแครงมันม่วง ๓.๓ อุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำครองแครงมันม่วง ๓.๔ แผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพ การทำครองแครงมันม่วงให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด	๓.๑ ให้ผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิตแล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๓ ครูสนทนาแลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ พร้อมสรุปแนวคิดที่ได้ในแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๔ ครูกำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดทำแผนการตลาดอย่างง่ายในการนำอาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อวางแผนนำไปใช้จริงเมื่อเสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้คำชี้แนะวิธีการ	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|--|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล | |
| ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน | |
| ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม | |
| ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน | |

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวอัญรินทร์ เลิศอำพรรัตน์

หลักสูตร.....การทำครองแครงมันม่วง..... จำนวน.....๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง)

วันที่..... ๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘..... เวลาเรียน.....๐๙.๐๐น. - ๑๕.๐๐น.

สถานที่จัดการเรียน รพ.สต.บางกระเจ็ด หมู่ ๔ อำเภอบางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐น.	- ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพ - การทำครองแครงมันม่วง - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำครองแครงมันม่วง - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำครองแครงมันม่วง - การสาธิตขั้นตอนการทำครองแครงมันม่วง - การฝึกปฏิบัติการทำครองแครงมันม่วง ๑. นำมันม่วงต้มสุกมาใส่ในชามผสม ใส่แป้งมันลงไปในชามผสมคลุกให้เข้ากัน พอหายร้อนก็ใช้มือนวดให้มันม่วงกับแป้งมันเข้ากัน ๓. นำถาดมาโรยแป้งมัน ใช้ช้อนในการทำลายครองแครง ๓. ต้มน้ำให้เดือดแล้วเทครองแครงที่ปั้นแล้วลงไป ต้มจนกว่าจะครองแครงที่ปั้นแล้วลงไป ต้มจนกว่าครองแครงลอยขึ้นมาแล้วต้มต่ออีก ๕ นาที ตักครองแครงขึ้นมาใส่น้ำเย็นเพื่อไม่ให้แป้งนิ่มจนเกินไป ๔. เทหัวกะทิและน้ำมะพร้าวลงไปในหม้อเปิดเตา พอเดือดที่ ก็ใส่ใบเตยเพื่อให้หอมตามด้วยน้ำตาลทราย เกลือ เนื้อมะพร้าว พอเดือดอีกทีหนึ่ง ก็ปิดเตา ตักใบเตยออก ตักครองแครงมาใส่น้ำกะทิ ๕. ตักใส่บรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม	เรียนวันละ ๕ ชม.
		- เรียนรู้การตลาด การจำหน่ายการขายครองแครงมันม่วง	

		ทางช่องทางต่างๆ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	
--	--	--	--

ลงชื่อ.....^{อัฐรินทร์}.....วิทยากร
(นางสาวอัฐรินทร์ เลิศอำพรรัตน์)
วันที่ ๑๑/กุมภาพันธ์/๒๕๖๘

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม