

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมชีฟพอนมะพร้าวอ่อน จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบาย สกร.ส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำขนมชีฟพอนมะพร้าวอ่อนและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคอนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมชีฟพอนมะพร้าวอ่อน
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำขนมชิฟฟอนมะพร้าวอ่อน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมชิฟฟอนมะพร้าวอ่อนและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำขนมชิฟฟอนมะพร้าวอ่อน	- อุปกรณ์และในการทำขนมชิฟฟอนมะพร้าวอ่อน มีดังนี้ เตาอบ ขามผสม ถาด - วัสดุในการทำขนมชิฟฟอนมะพร้าวอ่อน มีดังนี้ ๑. แป้งเค้ก จำนวน ๑ กิโลกรัม ๒. ผงฟู จำนวน ๑ ๓.เกลือตุงเล็ก จำนวน ๑ ๔.ไข่ไก่เบอร์ 0 จำนวน ๑๐ ๕.น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๖.นมสดชนิดจืด จำนวน ๑ ลิตร ๗.น้ำมันรำข้าว จำนวน ๑ ขวด ๘.กลิ่นวนิลา จำนวน ๑ ห่อ ๙.ครีมออฟทาร์ทาร์ จำนวน ๕ ชีด ๑๐.มะพร้าวอ่อน จำนวน ๑๒ ลูก ๑๑.กะทิกล่อง จำนวน ๒ กล่อง ๑๒.กระดาดไซส์ข้าวปุ้น ๑ ห่อ	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมชิฟฟอนมะพร้าวอ่อน และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมชิฟฟอนมะพร้าวอ่อน	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

๒	การทำขนมชิฟ ฟ่อนมะพร้าว อ่อน	- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้พื้นฐาน ด้านการทำขนม ชิฟฟ่อน มะพร้าวอ่อน ได้ - สามารถทำ ขนมชิฟฟ่อน มะพร้าวอ่อน	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนม ชิฟฟ่อนมะพร้าวอ่อน ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมชิฟ ฟ่อนมะพร้าวอ่อน ๑.ส่วนผสมไข่ขาว ส่วนนี้ประกอบด้วย ไข่ขาว ครีมออฟฟัททาร์ และน้ำตาล ทราย โดยการตีไข่ขาวให้เกิดฟอง หยาบๆ แล้วเติมครีมออฟฟัททาร์ และน้ำตาลทราย ตีจนตั้งยอดกลาง ๒.เทคนิคการตีไข่ขาวจะตีด้วย ความเร็วปานกลาง ค่อยๆตีไปเรื่อยๆ ไม่ต้องรีบตีจนไข่ขาวตั้งยอดกลาง ไม่ อ่อนและไม่แข็งจนเกินไป ๓.วิธีการเช็ด คือ ยกหัวตะกร้อตีขึ้นมา ยอดไข่ขาวจะตั้งตรงขึ้น รุมปลายยอด เล็กน้อย การตีไข่ขาวด้วยความเร็ว ปานกลางนี้จะทำให้ฟองไข่ขาวแน่น ละเอียดมีความมันวาว ส่วนผสมจะไม่ เหลว แต่หากตีด้วยความเร็วสูง จะทำ ให้เกิดฟองหยาบ แค่ว่าได้จะแห้ง หยาบ และอาจมีการยุบตัว ๔.เมื่อนำมาผสมกับส่วนผสมไข่แดง จะทำให้ส่วนผสมไม่เหลว(นั่นหมายถึง การทำเค้กชิฟฟ่อนครั้งนี้อุด) แต่ถ้าตี ด้วยความเร็วสูงจะทำให้ไข่ขาวมีฟอง หยาบ และแห้งจนออกมาแล้วจะ หลาบและยุบตัว 5. ร่อนแป้งเค้ก และผงฟู พักไว้ 6.ผสมไข่แดง น้ำตาล เกลือ คนด้วย ตะกร้อมือ ให้เบาที่สุด 7.คนจนน้ำตาลละลายหมด เติมนมข้น จืด น้ำสี กลิ่น คนให้เข้ากันดี เติมแป้ง ที่ร่อนกับผงฟูลงไป คนจนแป้งเนียนไม่	- วิทยาการบรรยายขั้นตอน และเทคนิคการทำขนมชิฟ ฟ่อนมะพร้าวอ่อน ในแต่ ละขั้นตอน - วิทยาการให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำ ขนมชิฟฟ่อนมะพร้าวอ่อน พร้อมกับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนการสอน - วิทยาการบรรยายเทคนิค การทำเพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่สนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ		
---	------------------------------------	--	--	--	--	--

			เหลือเม็ดแป้ง แล้วจึงเติมน้ำมันรำข้าว คนจนเป็นเนื้อเดียวกัน แต่ไม่นาน แล้วกรองด้วยกระชอนตาถี่ 1 ครั้ง พักไว้ 8.ตีไข่ขาวด้วยความเร็วปานกลาง ไปทางสูงเล็กน้อย จนเกิดฟองหยาบๆ เติมครีมออฟทาร์ทาร์ แล้วค่อยเติมน้ำตาลทราย ตีไปเรื่อยๆ ไม่ต้องรีบ อาจจะใช้เวลานิดหน่อย จนไข่ขาวตั้งยอดกลาง คือไม่อ่อนและไม่แข็ง จนเกินไป 9.แบ่งไข่ขาวเป็น 3 ส่วน ผสมกับไข่แดงให้เข้ากันที่ละส่วน โดยใช้พายยางคนเข้ากัน (การใช้พายยางจะทำให้ไข่ขาวไม่ฟ่อตัว) และเป็นเนื้อเดียวกัน ลักษณะของเบทเทอร์อาจจะมีฟองอากาศบ้างเล็กน้อย (ถ้าตีไข่ขาวดีๆ จะไม่เกิดฟองอากาศเลย ลักษณะเบทเทอร์จะอยู่ตัวไม่เหลว เทลงพิมพ์ขนาด 2 ปอนด์ (ขนาด7นิ้ว) อบด้วยอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ไฟบน-ล่าง จนขนมสุก เทคนิค: วิธีการเช็คความสุก คือ ใช้นิ้วแตะผิวขนมตรงกลาง แล้วเค็กสู้มือไม่บุ๋มลงไป สำหรับบางคนที่ต้องการความหลากหลายในรสชาติ สามารถแต่งรสได้ไม่ว่าจะเป็นรสชาติใบเตย ชอคโกแลต เผือกมะพร้าวอ่อน หม้อแกงเผือก หรือฝอยทอง ตามแต่ชอบได้เลย 10.ตัดเป็นทรงสามเหลี่ยมแล้วห่อด้วยกระดาษไขให้สวยงาม			
--	--	--	---	--	--	--

๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ ในการประกอบ อาชีพ	๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ			
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

