

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
วิชาการทำวุ้นกะทิ จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

.....

๑.ความเป็นมา

วุ้นกะทิ เป็นขนมไทยโบราณที่ได้รับอิทธิพลมาจากขนมโปรตุเกส เหมือนกันกับขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทองและขนมลูกชุบ ซึ่งที่มานั้นมาจาก ท้าวทองกีบม้า หัวหน้าห้องเครื่องต้นในสมัยอยุธยา ที่เป็นคนเชื้อชาติญี่ปุ่น-โปรตุเกส ได้นำสูตรขนมโปรตุเกสมากมายมาดัดแปลงจนกลายเป็นขนมสูตรชาวจีน หนึ่งในนั้นมีเมนูขนมวุ้นชาวจีนรวมอยู่ด้วย วุ้นกะทิเป็นขนมหวานที่ทำง่าย ราคาไม่แพงใช้รับประทานได้ทุกโอกาสและทุกวัย สามารถดัดแปลงให้มีรสชาติแตกต่างกัน ได้หลายรสเช่นวุ้นกะทิใบเตยวุ้นผลไม้รวมรสต่างๆ วุ้นกาแฟเป็นต้นนอกจากจะเพิ่มการปรุงแต่งด้วย รสชาติให้หลากหลายแล้วยังเป็นการเพิ่มความ สวยงามของสีสน และเพิ่มกลิ่นได้อีกด้วย

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น
๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ
๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนและสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกในการเรียนการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

๓. จุดประสงค์

๑. มีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพ
๒. สร้างอาชีพซีพการทำวุ้นกะทิ ให้มั่นคงเพิ่มรายได้ที่ยั่งยืน
๓. มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	เวลาเรียน (ชั่วโมง)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ				
	๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่า - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหาร - ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร	๑	-	๑	
๒	ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ การทำวุ้นกะทิ				
	๒.๑ วิธีการทำวุ้นกะทิ				
	๒.๒.๑ การทำวุ้นกะทิ - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-	๔	๔	
	รวม	๑	๔	๕	

๗. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

๑. เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อและแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/วิทยาการ
๒. เรียนรู้ด้วยการแลกเปลี่ยนจากกระบวนการกลุ่ม/เพื่อน
๓. เรียนรู้ด้วยการถ่ายทอดความรู้และชมการสาธิต จากวิทยาการ ครูภูมิปัญญาและสถานประกอบการ
๔. เรียนรู้ด้วยการสังเกต สอบถามสัมภาษณ์และศึกษาดูงาน
๕. เรียนรู้ด้วยการลงมือฝึกปฏิบัติ

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
 - ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
 - ๑.๒ ใบงาน
 - ๑.๓ ใบความรู้
๒. วิทยาการแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

๙. การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกต พฤติกรรมการมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

๑๐. การจบหลักสูตร

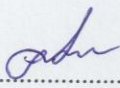
๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

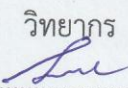
๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัคร
๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตร
๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำวันกะทิ สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้ กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบ อาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายศักดิ์ภัทร ดวงใจ)

วิทยาการ
ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบหลักสูตร
(นางวิไลพร ศรีกุล)

ครู ทัศน.ตำบล
ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทรงชัย เจือจันทร์)

ครูชำนาญการ
ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การทำวันกะทิ จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่..... เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
		๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่า - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหารจากการทำวันกะทิ - ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร -ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำวันกะทิ	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
		๒.วิธีการทำวันกะทิ ๒.๑ การทำวันกะทิ - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....