

รายละเอียดหลักสูตร
หลักสูตรการทำวุ้นกะทิแพนซี จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ชื่อสถานศึกษา ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย จังหวัดบุรีรัมย์

ความเป็นมา

วุ้นกะทิแพนซี เป็นขนมชนิดหนึ่งที่มีลักษณะหนึบ ๆ สีใส และลักษณะคล้ายเยลลี่ วุ้นกะทิแพนซี จึงเป็นขนมหวานที่ได้รับความนิยมอย่างมาก โดยสามารถกินกับของดอง เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ไอศกรีม พุดดิ้ง และผลไม้รวมได้ และยังสามารถใช้วุ้นน้ำมะพร้าวเป็นส่วนของอาหารในการลดน้ำหนักได้ และมีประโยชน์ในแง่การส่งเสริมสุขภาพช่วยระบบขับถ่าย วุ้นน้ำมะพร้าวสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารคาวหวานได้หลายชนิด เช่น วุ้นลอยแก้วรวมมิตร นำมาแทนปลาหมึกหรือแมงกะพรุนในอาหารประเภทต่างๆ นอกจากนี้ยังนิยมนำมาผสมในเยลลี่ โยเกิร์ต และไอศกรีม ซึ่งเป็นการแปรรูปอาหารให้มีรูปแบบที่หลากหลาย สร้างรายได้หลายช่องทาง สามารถยืดอายุการเก็บรักษาอาหารไว้ได้นานขึ้น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ หัวด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการแปรรูปมะพร้าว ให้เป็นวุ้นกะทิแพนซี เป็นอาชีพได้
2. เพื่อทำเป็นอาชีพ และสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับการทำวันกะทิแพนซี
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. เนื้อหาวิชาการความรู้เกี่ยวกับการทำวันกะทิแพนซี
4. ใบความรู้เกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับการทำวันกะทิแพนซี
5. อุปกรณ์ประกอบกลุ่มสนใจระยะสั้น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการทำวันกะทิแฟนซี จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	การประกอบอาชีพการทำวันกะทิแฟนซี	1.ผู้เรียนเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำวันกะทิแฟนซี 2.ผู้เรียนเห็นช่องทางในการทำวันกะทิแฟนซี 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำวันกะทิแฟนซีได้	- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพและการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำวันกะทิแฟนซี - ความต้องการของตลาด	1.อธิบาย 2.ระดมความคิด 3.ยกตัวอย่าง	1 ชั่วโมง	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำวันกะทิแฟนซี	1.เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนและสามารถการทำวันกะทิแฟนซีได้	- ขั้นตอนการทำวันกะทิแฟนซี - อุปกรณ์การทำวันกะทิแฟนซี	1.ฝึกปฏิบัติงานการทำวันกะทิแฟนซีชนิดต่างๆ		2 ชั่วโมง
รวม					1	2

โครงสร้างเนื้อหา

ชื่อหลักสูตร การทำวุ้นกะทิแฟนซี จำนวน 3 ชั่วโมง

แนวคิด

1. วุ้นกะทิแฟนซีเป็นการถนอมอาหารที่มีวิธีการทำที่ง่าย สามารถทำได้ง่าย
2. ปัจจุบันมีการคิดค้นวิธีการทำรูปแบบที่หลากหลายขึ้นมาเพื่อทำให้มีรูปแบบที่น่าสนใจ
3. เป็นแนวทางอีกแนวทางหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานในการทำวุ้นกะทิแฟนซี
2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ถึงกระบวนการในการทำวุ้นกะทิแฟนซี
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างรายได้ให้แก่ตนเอง และครอบครัว

ขอบข่ายเนื้อหา

- ขอบข่ายเนื้อหาที่ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 2 เรื่อง
- เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิแฟนซี
 - เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิแฟนซี

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิแฟนซี

เนื้อหาสาระ

1. ความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิแฟนซี
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิแฟนซี
3. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิแฟนซี

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิแฟนซี
2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิแฟนซี
3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้
4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิแฟนซี

ข้อข่ายเนื้อหา

1. การประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิแฟนซี
2. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิแฟนซี

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 การประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิแพนซี

1.ความเป็นมา

วุ้นกะทิแพนซี เป็นขนมชนิดหนึ่งที่มีลักษณะหนึบ ๆ สีใส และลักษณะคล้ายเยลลี่ วุ้นกะทิแพนซีเป็นขนมหวานที่ได้รับความนิยมอย่างมาก และมีประโยชน์ในแง่การส่งเสริมสุขภาพช่วยระบบขับถ่าย วุ้นน้ำมะพร้าวสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารคาวหวานได้หลายชนิด เช่น วุ้นลอยแก้วรวมมิตร นำมาแทนปลาหมึกหรือแมงกะพรุนในอาหารประเภทต่าง ๆ เป็นส่วนหนึ่งของการถนอมอาหารที่เป็นที่นิยมของคนไทย มีขั้นตอนในการทำที่ไม่ยุ่งยาก และมีรสชาติที่ถูกลูกปาก สามารถปรับปรุงสูตรและรสชาติได้ตามที่ต้องการ และสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมให้กับครอบครัว เพื่อเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายในครัวเรือน

2.ส่วนประกอบ

- ผงวุ้น	2	ช้อนโต๊ะ
- น้ำมะพร้าว	400	มิลลิลิตร
- กะทิ	400	มิลลิลิตร
- น้ำตาลทราย	240	กรัม
- เกลือป่น	1	มิลลิลิตร
- เนื้อมะพร้าวอ่อน	2	ลูก
- สีส้มอาหารตามชอบ		

3.วิธีทำ

1. ใส่ผงวุ้นลงในน้ำมะพร้าว คนผสมให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 10-15 นาที
2. ใส่น้ำวุ้นลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟกลางค่อนข้างอ่อน คนให้ผงวุ้นละลายแล้วจึงใส่กะทิคนผสมให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำตาลทรายกับเกลือป่นลงไป คนให้น้ำตาลละลาย ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนลงไปเคี่ยวต่อด้วยไฟอ่อน

ประมาณ 10 นาที

4. ตักแบ่งน้ำวุ้นผสมสีตามชอบ และหยอดลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ พักไว้จนวุ้นเซตตัว นำออกจากพิมพ์ไปแช่เย็นก่อนเสิร์ฟ

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 2 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิแฟนซี

1. วัสดุ/อุปกรณ์

- หม้อ
- ถ้วยตวง
- ช้อนตวง
- ทัพพี
- ถุงมือทำอาหาร
- พิมพ์วุ้น

2. วิธีการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์

1. เลือกใช้ภาชนะที่ไม่มีสารตกค้าง
2. ใช้เครื่องปรุงที่มีมาตรฐาน
3. เลือกใช้เนื้อหมูที่สดสะอาด

3. ขั้นตอน/วิธีการปฏิบัติ

1. ใส่ผงวุ้นลงในน้ำมะพร้าว คนผสมให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 10-15 นาที
2. ใส่น้ำวุ้นลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟกลางค่อนข้างอ่อน คนให้ผงวุ้นละลายแล้วจึงใส่กะทิคนผสมให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำตาลทรายกับเกลือป่นลงไป คนให้น้ำตาลละลาย ใส่น้ำมันมะพร้าวอ่อนลงไปเคี่ยวต่อด้วยไฟอ่อน

ประมาณ 10 นาที

4. ตักแบ่งน้ำวุ้นผสมสีตามชอบ และหยอดลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ พักไว้จนวุ้นเซตตัว นำออกจากพิมพ์ไปแช่เย็นก่อนเสิร์ฟ