

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การทำบวลอย จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษาระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

ความสำคัญ

การทำบวลอย เป็นการแปรรูปที่นิยมบริโภคกันนิยมกันอย่างแพร่หลาย และแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของการทำการทำบวลอยแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตการทำการทำบวลอยจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆด้าน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำบวลอย
๒. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้

คุณสมบัติของผู้เรียน

๑. ผู้ประกอบอาชีพฆวนาและผู้สูงอายุที่สนใจ
๒. ผู้ประกอบอาชีพเป็นฆวนาและผู้สูงอายุที่ต้องการนำไปประกอบอาชีพ
๓. ผู้ประกอบอาชีพฆวนาและผู้สูงอายุในพื้นที่

เนื้อหาหลักสูตร : การทำบวลอย

๑. ความหมายและความสำคัญของการทำการทำบวลอย
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำการทำบวลอย
๓. วิธีการและขั้นตอนการทำการทำบวลอย
๔. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำการทำบวลอยอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้านการตลาด

เวลาเรียน	หลักสูตร ๕	ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

รูปแบบการเรียนรู้

- ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียน อย่างน้อย ๘๕ %
- สาธิต / ฝึกปฏิบัติจริง

อุปกรณ์และสื่อการเรียน

- ใบความรู้
- ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)
๑.	๑. ความหมายและความสำคัญของการทำ การทำบัวลอย	๑. สามารถบอกความหมายและความสำคัญของการทำ การทำบัวลอยได้ ๒.สามารถบอกประโยชน์ของการถนอมอาหารได้	๑. ความหมาย ๒. ความสำคัญ ๓.ประโยชน์ของการถนอมอาหาร	๑ ชั่วโมง
๒	วัสดุอุปกรณ์ในการทำ การทำบัวลอย	๑.สามารถบอกส่วนผสมต่างๆในการทำ การทำบัวลอยได้	๑.วัสดุอุปกรณ์ ๑.๑ วัตถุดิบในการทำ การทำบัวลอย ๑.๒ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้	๑ ชั่วโมง
๓.	วิธีการและขั้นตอนการทำ การทำบัวลอย	๑. สามารถบอกวิธีการคัดเลือกที่จะนำมา ทำการทำ การทำบัวลอยได้ ๒.ลงมือปฏิบัติการ(การทำ การทำบัวลอย)	๑. วิธีการคัดเลือกขั้นตอนการใส่ ส่วนผสม ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	๒ ชั่วโมง
๔.	การป้องกันและวิธีการ เก็บรักษาการทำ การทำบัวลอยอย่างถูกวิธี การจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ การจัดการด้าน การตลาด	๑.สามารถบอกวิธีการป้องกันและวิธีการ เก็บรักษาการทำ การทำบัวลอยอย่างถูกต้อง ได้ ๒.สามารถบอกวิธีการจัดการบรรจุ ผลิตภัณฑ์ และการจัดการด้านการตลาดได้	๑. วิธีการป้องกัน วิธีการเก็บรักษา ๒. วิธีการจัดการบรรจุผลิตภัณฑ์ และการจัดการด้านการตลาด	๑ ชั่วโมง

การวัดผลประเมินผลการเรียน

- การสังเกตพฤติกรรมการเรียนและการมีส่วนร่วม
- ผลงาน (ชิ้นงาน)

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ นาระประกอบอาชีพเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นายวิชาญ ใจกล้า)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ผู้ตรวจสอบหลักสูตร
(นางวิไลพร ศรีกุล)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทรงชัย เจือจันทร์)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกนัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร การทำบวลอย จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐น.- ๑๕.๐๐ น.

สถานที่

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๐๙.๐๐ น. - ๑๐.๐๐ น.	- ประวัติความเป็นมา - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์(ต่อ) - วิธีการ/ขั้นตอนการทำ - ข้อควรระวัง	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐น. - ๑๕.๐๐ น.	- ฝึกปฏิบัติการทำบวลอย	ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม