

## หลักสูตรอาชีพ การทำกะหรีปีบ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพอเนกประสงค์เพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อให้มีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามหลักภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการทำกะหรีปีบ
- เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้นำ

### กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
- ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลาโครงสร้างหลักสูตรการทำกะหรีปีบ จำนวน ๕ ชั่วโมง

- |            |           |
|------------|-----------|
| ภาคทฤษฎี   | ๑.๓๐ นาที |
| ภาคปฏิบัติ | ๓.๓๐ นาที |

โครงสร้างหลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	อุปกรณ์การทำกะหรี่ปั๊บ และการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำกะหรี่ปั๊บ	<p>- วัสดุอุปกรณ์และ การทำกะหรี่ปั๊บ</p> <p>๑. ส่วนผสม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แป้งสาลีตราว่าว ๕ กิโลกรัม</li> <li>- น้ำมันพืช ๕ ขวด</li> <li>- น้ำตาลทราย ๒ กก.</li> <li>- หัวหอมใหญ่ ๒ กก.</li> <li>- เนื้อปลานิล ๔ กก.</li> <li>- มันเทศ ๔ กก.</li> <li>- ผงกะหรี่ ๒ ขวด</li> <li>- นมสด ๑ กระป๋อง</li> </ul> <p>๒. วิธีการทำ</p> <p><u>วิธีการทำไส้ขนมกะหรี่ปั๊บ</u></p> <p>๑. ผัดไส้เตรียมไว้ก่อน โดยใส่น้ำมันรำข้าวและหอมหัวใหญ่ลงไปผัด จากนั้นก็ใส่เนื้อปลาและมันเทศหั่นเต๋า</p> <p>๒. ปรงรสด้วยพริกไทยป่น เกลือป่น ซอสปรุงรส ผงกะหรี่ และน้ำตาลทราย ผัดให้เข้ากันจนทุกอย่างสุกและเหนียว สามารถนำมาปั้นได้ เสร็จแล้วตักใส่จานแล้ววางพักไว้</p> <p><u>วิธีการทำแป้งชั้นนอก</u></p> <p>๑. ผสมน้ำเย็นกับน้ำปูนใส ปรงรสด้วยน้ำตาล และเกลือ มาผสมแห้ง ส่วนของแป้งชั้นนอกกันก่อน โดยเทแป้งลงไปในชามผสม เกลี่ยแป้งให้เป็นหลุมตรงกลาง เทน้ำปูนใสที่ผสมไว้ลงไป ตามด้วยน้ำมันรำข้าว คนให้เข้ากันและนวดแป้งจนเนื้อเนียน แรปด้วยพลาสติก แล้วพักไว้</p> <p><u>วิธีการทำแป้งชั้นใน</u></p> <p>๒. ผสมแป้งชั้นในกับน้ำมันรำข้าว คนให้เข้ากัน แล้วนวดจนเนียน และแรปพักไว้</p>	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกะหรี่ปั๊บ และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบ การทำกะหรี่ปั๊บ	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำกะหรี่ปั๊บ ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	

โครงสร้างหลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>ขั้นตอนการทำแป้งเตรียมห่อ</p> <p>๑. นำแป้งชั้นนอกออกมา ตัดแบ่งเป็นชั้นในสัดส่วนที่เท่ากัน และแบ่งชั้นในก็นำออกมาตัดแบ่ง วางแยกกันไว้</p> <p>๒. คลึงแป้งชั้นนอกและชั้นในเสร็จแล้ว นำไส้ที่ผัดไว้มาปั้นเป็นก้อนกลมๆ แล้วนำมาห่อกับแป้ง จับจีบให้เป็นรูปทรงของกะหรี่ปั๊บ</p> <p>๓. จากนั้นก็นำไปทอดให้เหลืองกรอบ เสร็จแล้วก็สะเด็ดน้ำมันขึ้นมาวางพักไว้</p> <p>๔. เตรียมใส่จานเสิร์ฟ หรือบรรจุลงกล่องหรือแพ็คเกจสวยๆ</p>			
๒	วิธีการทำกะหรี่ปั๊บ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำกะหรี่ปั๊บ</li> <li>- สามารถการทำกะหรี่ปั๊บได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำกะหรี่ปั๊บ</li> <li>- ลงมือปฏิบัติการทำกะหรี่ปั๊บ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำกะหรี่ปั๊บ</li> <li>- พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</li> </ul>		๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓	การจัดการและการจำหน่าย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดการและการจำหน่าย</li> <li>- การบรรจุภัณฑ์</li> <li>- การเลือกทำเล / การจำหน่าย, ภายขายออนไลน์</li> <li>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์ และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</li> </ul>	๓๐ นาที	
<b>รวม</b>					๑.๓๐ ชั่วโมง	๓.๓๐ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมกะหรี่ปั๊บ

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

## การเทียบโอน

-

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

