ชื่อหลักสูตรขนมหม้อแกงไข่

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

△ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม △ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม △ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

△ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ △ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

++++++++++++++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำขนมหม้อแกงถ้วย และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับ ไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมหม้อแกงถ้วย

๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย หรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรทำขนมหม้อแกงถ้วย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำการทำขนมหม้อแกงถ้วย	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมหม้อแกงถ้วยได้	**- อุปกรณ์การทำขนมหม้อแกงถ้วย** - เตาแก๊ส - กระทะ - อ่างผสม - หม้อ - เครื่องปั่นเอนกประสงค์ **-วัสดุการทำขนมหม้อแกงถ้วย** ๑.น้ำมันพืช จำนวน ๒ ขวด ๒.ไข่เป็ด จำนวน ๔๕ ฟอง ๓.กะทิสด จำนวน ๒ กิโลกรัม ๔.แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๓ กิโลกรัม ๕.น้ำตาลปี๊บ จำนวน ๒ กิโลกรัม ๖.ถ้วยฟอยล์ จำนวน ๓ แพ็ค ๗. ใบเตย จำนวน ๑ กำ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหม้อแกงถ้วย และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมหม้อแกงถ้วย - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำทำขนมหม้อแกงถ้วย แต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	

๒	วิธีการทำ ทำขนมหม้อแกงถ้วย	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมหม้อแกงถ้วย -สามารถทำขนมหม้อแกงถ้วย ได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมหม้อแกงถ้วย - ปฏิบัติการทำขนมหม้อแกงถ้วย **- ขั้นตอนการทำขนมหม้อแกงถ้วย** -ขั้นตอนที่ ๑ - ตอกไข่เป็ดใส่อ่างผสม ใส่ใบเตยลงไปขยำให้ไข่ขึ้นฟู - ใส่น้ำตาลลงไปขยำจนน้ำตาลละลายหมด แล้วจึงใส่กะทิตามลงไปและขยำด้วยใบเตยอีกครั้ง - นำส่วนผสมมากรองด้วยกระชอนตาถี่หรือผ้าขาวบาง ๒ รอบเพื่อเอาเศษใบเตยและสิ่งสกปรกออก ขั้นตอนที่ ๒ : ผัดส่วนผสม - ตั้งกระทะเปิดไฟกลางใส่น้ำมันเมื่อน้ำมันร้อนแล้วจึงเทส่วนผสมในอ่างผสมลงไปผัดจนเริ่มข้นขึ้นแล้วปิดเตา ขั้นตอนที่ ๓ อบขนม - วอร์มเตาอบใช้ไฟบน-ล่าง อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส - เทส่วนผสมที่ผัดแล้วลงไปในถ้วยฟอยล์ที่จะอบ โดยใช้เวลาในการอบประมาณ ๔๕ นาที จนขนมสุกหรือหน้าเกียม ยกออกจากเตา - รอให้หายร้อนแล้วจึงปิดฝาถ้วยขนมหม้อแกงพร้อมเสิร์ฟ	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำทำขนมหม้อแกงถ้วย พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก	๓๐ นาที	

				คุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมหม้อแกงถ้วย

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-