

# หลักสูตรการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

△ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม △ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม △ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

△ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ △ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่ สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และ ทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วม โครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่า เทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิด รายได้ที่มั่นคงมีค่า และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้น พื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

### เป้าหมาย

#### เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำข้าวเหนียวหน้ากุ้งได้	- อุปกรณ์ การทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง ๑. ข้าวเหนียว ๒ กิโลกรัม ๒. กะทิ ๒ กิโลกรัม ๓. น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม ๔. เกลือป่น ๑ ถุง ๕. กุ้งสด ๑ กิโลกรัม ๖. มะพร้าวทึนทึก ๔ ลูก ๗. น้ำตาลปีบ ๑ กิโลกรัม ๘. สีส้มอาหาร ๑ ขวด ๙. น้ำมันพืช ๑ ขวด ๑๐. ผักชี ๑ กำ ๑๑. กระเทียม ๑ ถุง ๑๒. พริกไทย ๑ ห่อ ๑๓. ใบมะกรูด ๑ ถุง - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง เทคนิคการเลือกใช้ วัสดุอุปกรณ์การทำ ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำข้าวเหนียว หน้ากุ้ง	๑ ชั่วโมง	

๒	<p>วิธีการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง</p> <p>- สามารถการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้งได้</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง</p> <p>- ปฏิบัติลงมือทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง</p> <p>- ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง</p> <p><b>-การมูนข้าวเหนียว</b></p> <p>๑. เทข้าวเหนียวใส่ผ้าขาวบาง ใส่ลงในหวดทรงสูงตั้งบนหม้อน้ำเดือดด้วยไฟกลางนำข้าวเหนียวลงนึ่งประมาณ ๒๕ นาที หรือจนสุก</p> <p>๒. ทำกะทิสำหรับมูนโดยผสมหัวกะทิ หางกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือ ตั้งไฟกลางพออุ่นและน้ำตาลละลาย ยกข้าวเหนียวที่นึ่งขณะร้อนๆ เทใส่กะละมัง เทกะทิที่ตั้งไฟคนให้เข้ากัน ปิดฝาครอบ พักไว้นาน ๓๐ นาที หรือจนข้าวเหนียวดูดกะทิจนแห้งใช้พายไม้คนให้เข้ากัน ปิดฝาไว้</p> <p><b>- การทำหน้ากุ้ง</b></p> <p>๑. ทำหน้ากุ้งโดยใส่รากผักชี กระเทียม พริกไทย ที่โขลกระเอียดลงไปผัดหอม จากนั้น ใส่กุ้งสับ, น้ำตาลปีบ และ เกลือลงไปผัดต่อ ผัดจนกุ้งสุกและน้ำตาลละลายดี ใส่มะพร้าวทึนทึกขูดที่คลุกผสม</p>	<p>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำข้าวเหนียวหน้ากุ้ง พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>		๒ ชั่วโมง
---	------------------------------------	--	--	--	--	-----------

			กับสี่ผสมอาหารสีส้มไว้แล้ว ลงในกระทะ เปิดไฟกลาง ผัดให้แห้งดีจึงปิดไฟ ใส่ใบ มะกรูดซอย			
๓.	การจัดการและการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและ ช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยาการบรรยาย เทคนิคการทำ เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้นรวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ		
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้  
ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

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

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### การเทียบโอน

-

