

ชื่อหลักสูตรการทำขนมหม้อแกงไข่

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

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

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพอ่างกึ่งเชิงทฤษฎี และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพอ่างกึ่งเชิงทฤษฎีและการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (รูปแบบระยะสั้นไม่เกิน ๓๑ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงจัดทำโครงการโครงการ การทำขนมหม้อแกงไข่ เพื่อให้ผู้ที่สนใจได้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจและการทำขนมหม้อแกงไข่ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมหม้อแกงไข่
2. เพื่อสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย หรือประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมหม้อแกงไข่ จำนวน ๓ ชั่วโมง

- | | | |
|------------|------|---------|
| ภาคทฤษฎี | ๑.๓๐ | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๓.๓๐ | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมหม้อแกงไข่ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมหม้อแกงไข่ และการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำขนมหม้อแกงไข่	- อุปกรณ์และในการทำขนมหม้อแกงไข่ ๑.หอมแขก จำนวน ๒ กก. ๒.น้ำมันพืช จำนวน ๒ ขวด ๓.ไข่เป็ด จำนวน ๔๐ ฟอง ๔.หัวกะทิ ๕๐๐ กรัม จำนวน ๒ กล่อง ๕.แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๒ ถุง ๖.น้ำตาลปีบ จำนวน ๒ กก. ๗.ใบเตย จำนวน ๖ กำ ๘.ถั่วลิสงผ่าซีก จำนวน ๒ ถุง -ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำไส้ขนมหม้อแกงไข่ ๑. เจียวหอมแขก โดยใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ ตามด้วยหอมแขกหั่นแว่นพอเป็นสีเหลืองก็ ตักขึ้น ส่วนน้ำมันตักใส่ถ้วย ๒. ตอกไข่ใส่ชาม ใส่เกลือป่น ตีไข่ให้ขึ้นฟู ๓. ผสมไข่ กะทิ แป้ง น้ำตาลปีบ และใบเตย ชยำ ๆ ให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย นำส่วนผสมที่ได้ไปกรองผ้าขาวบาง ๔. ใช้น้ำมันที่เหลือจากการเจียวหอมมาทาพิมพ์ให้ทั่ว เทส่วนผสมที่กรองแล้วใส่ถาด ๕. เมื่อได้ขนมแล้วจะนำไปเทใส่ถาดขนมเพื่อนำไปผิงบนตะแกรงเหล็ก โดยจะใส่ถ่านวางด้านข้างตะแกรง นำขนมมาวางบนตะแกรง และนำแผ่นสังกะสีมาวางด้านบนเหนือถาดขนมอีกชั้น และจะนำกาบมะพร้าวและไม้เชื้อไฟมาวางด้านบนและจุดไฟเพื่อผิงขนมหม้อแกงไข่ <u>ที่สำคัญ</u> จะต้องคอยเชียวไฟด้านบนและด้านล่างให้ร้อนสม่ำเสมอ ซึ่งถือว่าเป็นเคล็ดลับความอร่อยของขนมหม้อแกงไข่ โดยจะใช้เวลาประมาณ ๓๐ นาที	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหม้อแกงไข่ และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำขนมหม้อแกงไข่ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมหม้อแกงไข่ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมหม้อแกงไข่ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	วิธีการทำขนมหม้อแกงไข่	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมหม้อแกงไข่ - สามารถการทำขนมหม้อแกงไข่ได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคขนมหม้อแกงไข่ - ลงมือปฏิบัติการทำขนมหม้อแกงไข่	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมหม้อแกงไข่แบบต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์สามารถเก็บไว้ได้นานเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
รวม					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรการทำขนมหม้อแกงไข่
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน
๓. เนื้อหาวิชาการทำขนมหม้อแกงไข่
๔. ใบความรู้เรื่องการทำขนมหม้อแกงไข่
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น ที่คีบอาหาร ถาดใส่ขนม ตะแกรง ฯลฯ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

การเทียบโอน

-

