



หลักสูตรการทำขนมไต้ฟูกุและขนมดั่งโงะ

จำนวน ๓ ชั่วโมง



จัดทำโดย

กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดฉะเชิงเทรา

ชื่อหลักสูตรการการทำขนมโตฟูคุและขนมดั่งโงะ

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการการทำขนมโตฟูคุและขนมดั่งโงะและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการการทำขนมโตฟูคุและขนมดั่งโงะ
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะได้	- อุปกรณ์การการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะ - เต้าอบ - ถาด - อ่างผสม - หม้อ - เครื่องชั่งน้ำหนัก - ช้อนตวง - ตะแกรงร่อนแป้ง - วัสดุการการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะ - แป้งข้าวเหนียว จำนวน ๓ กิโลกรัม - แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๓ กิโลกรัม - น้ำตาล จำนวน ๑ กิโลกรัม - นมคาร์เนชั่น จำนวน ๒ กระป๋อง - ถั่วแดงกวน จำนวน ๑ กิโลกรัม - ไข่ไก่ จำนวน ๑ แพ็ค - แป้งข้าวโพด จำนวน ๑ ถุง - ผงโกโก้ จำนวน ๒๐ ซอง - ผงโอวัลติน จำนวน ๒๐ ซอง - ไม้จิ้มลูกชิ้น จำนวน ๑ แพ็ค - สตอเบอร์รี่ จำนวน ๑ ถุง ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	วิธีการการการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะ-สามารถทำการการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะ	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะ - ปฏิบัติการการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะ - ขั้นตอนการการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะ การการทำขนมไต่ฟู ๑.นำแป้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้า และน้ำใส่ในชามผสม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ๒.นำเข้าไมโครเวฟ ๒-๓ นาที เมื่อเสร็จแล้วนำออกมาคนให้สุกทั่วกันแล้วนำเข้าไมโครเวฟอีกรอบใช้เวลาเท่าเดิม ทำซ้ำแบบนี้ ๓ รอบ ๓.เมื่อแป้งสุกดีแล้วนำมาแบ่งเป็นก้อนเท่าๆกัน ขนาดของแป้งจะตามขนาดของสตอเบอร์รี่ ๔.นำสตอเบอร์รี่มาห่อด้วยถั่วแดงกวน ห่อให้มิดไม่เห็นลูกสตอเบอร์รี่ ๕.นำแป้งที่พักไว้เมื่อสักครู่ มาห่อทับอีกชั้น ๖.คลุกด้วยแป้งข้าวโพด เมื่อเสร็จแล้วใส่ลงในภาชนะที่ฝาปิดมิดชิด	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการการทำขนมไต่ฟูและขนมดั่งโงะพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรุ่งทิวา กัลยาณมิตร)

ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางอุบล ตีร์ศมี)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

