# หลักสูตรการทำกระทงทอง

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

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

**ความเป็นมา**

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยังยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนะธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยังยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

**จุดมุ่งหมาย**

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำกระทงทอง

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

**เป้าหมาย**

**เชิงปริมาณ**

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตรการทำกระทงทอง**

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | อุปกรณ์การทำกระทงทอง | - บอกวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกระทงทองได้<br>- เลือกรูปในการทำกระทงทองได้เหมาะสม | **- อุปกรณ์**<br>การทำกระทงทอง<br>- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์<br>๑. แฮมไก่ ๑ แพ็ค<br>๒. หัวหอมใหญ่ ๑ ถุง<br>๓. ชุดผักรวม ๑ ชุด<br>๔. กระเทียม ๑ ถุง<br>๕. ผักชี ๑ กำ<br>๖. พริกไทย ๑ ห่อ<br>๗. น้ำสลัด ๑ ถุง<br>๘. เกลือป่น ๑ ถุง<br>๙. น้ำตาลทราย ๑ ถุง<br>๑๐. เนยสด ๑ ก้อน<br>๑๑. แป้งข้าวเจ้า ๑ ถุง<br>๑๒. แป้งสาลี ๑ ถุง<br>๑๓. น้ำปูนใส ๑ ขวด<br>๑๔. ไข่ ๑๐ ฟอง<br>๑๕. น้ำมัน ๒ ถุง<br>๑๖. กะทิกล่อง ๒ กล่อง<br>๑๗. จานกระดาษ ๑ ห่อ<br>๑๘. กระดาษซับมัน ๑ ห่อ | - วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกระทงทอง เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำกระทงทอง | ๓๐ นาที | |
| ๒ | วิธีการทำกระทงทอง | - เลือกพิมพ์และวิธีการลงแป้งได้ถูกต้องและเหมาะสมกับชิ้นงาน | - ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำกระทงทอง<br>- ปฏิบัติลงมือการทำกระทงทอง<br>- ขั้นตอนการทำกระทงทอง<br>๑.ทำน้ำปูนใสโดยเติมน้ำลงไปในปูนแดงสำหรับเคี้ยวหมาก คนให้ขุ่น ๆ แล้วปล่อยทิ้งไว้ให้ตกตะกอน | | | ๔ ชั่วโมง |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | จากนั้นช้อนเอาแต่น้ำด้านบนมากรองอีกรอบ เตรียมไว้<br>๒. ใส่แป้งสาลีเอนกประสงค์ แป้งข้าวเจ้า เกลือเล็กน้อย น้ำตาลทราย และไข่แดงลงในอ่างผสม<br>๓. ผสมน้ำเปล่ากับน้ำปูนใสเข้าด้วยกัน จากนั้นค่อย ๆ เทลงในส่วนผสมแป้ง คนผสมให้เข้ากันจนแป้งเนียนและเหนียว พักไว้ (ห้ามเหลวนะ หากยังไม่เหนียวให้เพิ่มแป้งข้าวจ้าวลงไปอีกเล็กน้อยได้ ให้ความข้นลักษณะคล้ายกาวลาเท็กซ์เลย)<br>๔. ผัดหอมแดงสับกับน้ำมันพืชเล็กน้อยพอหอม<br>๕. ใส่หมูสับลงผัด<br>๖. ใส่ข้าวโพดลงผัด<br>๗. ใส่มะพร้าวขูดลงไปผัด<br>๘. ปรุงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ (ใส่ลงไปประมาณค่อนทัพพี) น้ำปลา และพริกไทยเล็กน้อย ผัดให้เข้ากัน (ไม่ควรใช้ซีอิ๊วขาวหรือซอสถั่วเหลือง เพราะอยากได้กลิ่นแบบไทย ๆ)<br>๙. ใส่สับปะรดสับลงไปผัด (สับปะรดควรหาเอาแบบเปรี้ยว ๆ ก็จะดี)<br>๑๐. ผัดจนแห้ง ตักใส่ภาชนะแล้วนำไปแช่ตู้เย็นสักครู่ (ตัวไส้รสจะออกหวาน ๆ เค็ม ๆ ในภาพอาจดูแฉะ ๆ ที่ก้นกระทะ แต่มันเป็นธรรมดาของกระทะเทฟล่อนที่ไม่ยอมให้น้ำมันเกาะเลย) | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ๑๑. ใส่น้ำมันลงในหม้อหรือกระทะสำหรับทอด จากนั้นนำพิมพ์ขนมใส่ลงไปอุ่นในน้ำมันพืชสักพัก<br>๑๒. เมื่อน้ำมันร้อนได้ที่ ให้นำพิมพ์ขนมขึ้นมาซับน้ำมันบนกระดาษทิชชู<br>๑๓. จุ่มก้นพิมพ์ขนม (ที่ซับน้ำมันออกแล้ว) ลงในส่วนผสมแป้งจนเกือบมิดพิมพ์ (ต้องดูด้วยว่าแป้งติดก้นพิมพ์ไหม หากไม่ติดหรือติดมาน้อยแสดงว่าแป้งยังไม่เหนียวพอ ให้เพิ่มแป้งข้าวเจ้าอีกจนส่วนผสมข้นเหนียวและติดพิมพ์)<br>๑๔. จากนั้นรีบจุ่มพิมพ์ลงน้ำมันทันที (เพราะหากชักช้าแป้งก็จะหลุดลงไปเรื่อย ๆ ทำให้ไม่เป็นรูปทรงกระทง)<br>๑๕. ทอดจนแป้งเหลืองสวย ยกขึ้นจากน้ำมัน แกะออกจากพิมพ์ (หากมันแซะออกพิมพ์ยาก ลองใช้ไม้จิ้มฟันเข้าช่วยแซะ ก็จะหลุดออก) ซับน้ำมัน พักทิ้งไว้ให้เย็น (แป้งสูตรนี้ใช้แป้งข้าวเจ้าเยอะก็เลยกรอบทนกรอบนาน)<br>๑๖. ตักไส้ใส่กระทง โรยพริกชี้ฟ้าแดง สับปะรดเปรี้ยว และผักชีพร้อมเสิร์ฟ | | | |
| ๓. | การจัดการและการจำหน่าย | - แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | - การจัดการและการจำหน่าย<br>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ<br>- ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย | - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | ๓๐ นาที | |
| | | | | | ๑ ชั่วโมง | ๔ ชั่วโมง |

**สื่อการเรียนรู้**

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

**การวัดผลประเมินผล**

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

**การจบหลักสูตร**

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำกระทงทอง

**เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ**

-

**การเทียบโอน**

-