

ชื่อหลักสูตร การทำขนมขอม่วง จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้มุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำอย่างยั่งยืนให้ความสำคัญกับการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อนตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปใช้ประโยชน์ของการประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมขอม่วง
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

หลักสูตรการทำขนมขอม่วง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำ ขนมขอม่วง	- มีความรู้ ความ เข้าใจและเตรียมวัสดุ การทำขนมขอม่วง	อุปกรณ์และในการทำขนมขอม่วง มี ดังนี้ - เนื้อปลากระพง ๕๐๐ กรัม - แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๒ ก.ก - แป้งท้าวยายม่อม จำนวน ๑ ก.ก. - แป้งมัน จำนวน ๑ ก.ก. - แป้งข้าวเหนียว จำนวน ๑ ก.ก. - เกลือป่น(ปรุงทิพย์) ๑ ถูง - น้ำมันพืช ๑ ขวด - หอมแดง ๓๐๐ กรัม - ถั่วลิสงป่น ๑ ก.ก. - น้ำตาลปีบ ๒ ก.ก. - กระเทียม ๑ ก.ก. - รากผักชี ๑๐๐ กรัม - พริกไทยป่น ๑ ขวด - หัวไชโป๊สับ จำนวน ๒ ก.ก. - รสดีไก่(ขนาด๔๐๐กรัม) ๑ ถูง - ดอกอัญชันแห้ง ๑๐๐ กรัม	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมขอม่วง และเทคนิคการเลือกใช้ วัสดุการทำขนม ขอม่วง - วิทยากรบรรยายขั้นตอน และเทคนิคการทำขนมขอม่วง ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำขนมขอม่วง	- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐานด้าน การทำขนมขอม่วงได้ - เพื่อให้ผู้เรียนการทำ ขนมขอม่วงได้	วิธีการทำขนมขอม่วง ดังนี้ ๑. ผัด ๓ เกลอให้หอม ตามด้วยหมู สับผัดให้พอสุก ตามด้วยหอมใหญ่ ซอยตามด้วยไชโป๊หวานตามด้วย น้ำตาลปีบ และน้ำตาล ผัดไฟอ่อน จนแห้งดี ๒. พอแห้งดีแล้วเติมถั่วลิสงตำ หยาบตามด้วยหอมเจียวสับ ๓. ต้มดอกอัญชัน ครอบน้ำสีน้ำเงิน ปีบมะนาวให้กลายเป็นสีม่วง ๔. เติมลงในส่วนผสมของแป้งที่ ผสมไว้ (แป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อม แป้งมัน แป้งข้าวเหนียว เกลือ น้ำมันพืช น้ำตาลทราย น้ำเปล่า กะทิ ผสมเทลงเตา ผัดให้ แป้งสุกเสร็จแล้วนำมาขนาดต่อให้ แป้งเข้าที่	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำ ขนมขอม่วง พร้อมกับการ ตอบคำถามการทำขนมขอม่วง ข้อสงสัยระหว่างการ เรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>๕. นำแป้งแบ่งมา ๑๕ กรัม ท่อใส่หมูให้มิดแป้ง แล้วเริ่มจับจีบรอบข้อ เตรียมหนึ่ง</p> <p>๖. ถ้าไม่ผสมสี ก็จะเป็นข้อมะลิ ก่อนนี้ให้ฉีดยาพรมน้ำด้วยฟ็อกกี้ รอบตัวขนม นี้ ๓-๕ นาที แล้วพรมน้ำด้วยฟ็อกกี้ก็อีกทีนี้ ตามด้วยน้ำมันกระเทียม โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียวพร้อมเสิร์ฟ</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	<p>การจัดการและการจำหน่าย</p> <p>๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการที่จะทำการประกอบอาชีพ</p>	- วิทยาการบรรยายเทคนิควิธีการทำขนมขอม่วง เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมขอม่วง เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

