

หลักสูตรการทำขนมหม้อแกง

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

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

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพอการทำขนมหม้อแกง และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพอการทำขนมหม้อแกง (รูปแบบระยะสั้นไม่เกิน ๓๑ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงจัดทำโครงการการทำขนมหม้อแกง เพื่อให้ผู้ที่สนใจได้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจและการทำขนมหม้อแกง สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมหม้อแกง
๒. เพื่อสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย หรือประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมหม้อแกง จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที
ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมหม้อแกง และการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำขนมหม้อแกง	<p>อุปกรณ์การทำขนมหม้อแกงและการเตรียมวัตถุดิบ</p> <ol style="list-style-type: none"> หัวหอมแดง จำนวน ๒ กิโลกรัม น้ำมันพืช จำนวน ๒ ขวด ไข่ไก่ จำนวน ๖๐ ฟอง กะทิสด จำนวน ๔ กิโลกรัม นมคาร์เนชั่น จำนวน ๒ กระป๋อง น้ำตาลปีบ จำนวน ๒ กิโลกรัม ใบเตย จำนวน ๑ กิโลกรัม กล่องพลาสติกใส จำนวน ๑ แพ็ค ช้อนพลาสติก จำนวน ๑ แพ็ค เกลือถุงเล็ก จำนวน ๑ ถุง เตาอบ ชามผสม มีด เขียง 	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหม้อแกง และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำขนมหม้อแกง	๑๕ นาที	
๒	วิธีการทำขนมหม้อแกง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมหม้อแกง - สามารถการทำขนมหม้อแกงได้	<p>ความรู้พื้นฐานและเทคนิคขนมหม้อแกง</p> <p>- ลงมือปฏิบัติ</p> <p>การทำขนมหม้อแกง</p> <ol style="list-style-type: none"> เจียวหัวหอมแดง โดยใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ ตามด้วยหัวหอมแดง หั่นเจียว พอเป็นสีเหลืองก็ ตักขึ้น ส่วนน้ำมันตักใส่ถ้วย ตอกไข่ใส่ชาม ใส่เกลือป่น ตีไข่ให้ขึ้นฟู ผสมไข่ กะทิ น้ำตาลปีบ และใบเตย ชยำ ๆ ให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย <p>นำส่วนผสมที่ได้ไปกรองผ้าขาวบาง</p>			๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

			๔. ใช้น้ำมันที่เหลือจากการเจียวหอม มาทาพิมพ์ให้ทั่ว เทส่วนผสมที่กรองแล้วใส่ถาด ๕. เมื่อได้ขนมแล้วจะนำไปเทใส่ถาดขนมเพื่อนำไปอบในเตาอบประมาณ ๓๐ นาที			
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหม้อแกง และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำขนมหม้อแกง	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังการจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

