

# หลักสูตรการทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก๋

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมีค่า และยังยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก๋
- ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

## เป้าหมาย

### เชิงปริมาณ

- ผู้ไม่มีอาชีพ
- ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	- <b>อุปกรณ์</b> การทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ ๑.ชามผสม ๒.เตาแก๊ส ๓.มีด ๔.ถาด ๕.ถ้วยพลาสติก	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	๑๕	นาที
๒	วิธีการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ - สามารถทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ - ปฏิบัติลงมือการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ - ขั้นตอนการทำน้ำเต้าหู้และปาห่องโก๋ <u>ส่วนผสมน้ำเต้าหู้</u> ๑. ถั่วเหลืองซีก จำนวน ๒ กิโลกรัม ๒. น้ำตาลทราย จำนวน ๒ กิโลกรัม ๓. เม็ดสาคุเม็ดใหญ่ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๔. ถั่วลิสงซีก จำนวน ๒ กิโลกรัม ๕. เกลือป่น จำนวน ๑ ห่อ ๖. น้ำสะอาด จำนวน ๑ ถัง <u>ส่วนผสมปาห่องโก๋</u> ๑. แป้งปาห่องโก๋ จำนวน ๒ กิโลกรัม ๒. ยีสต์ จำนวน ๑ ซอง ๓. แอมโมเนีย จำนวน ๑ ซอง ๔. น้ำมันพืช จำนวน ๓ ขวด วิธีการทำน้ำเต้าหู้			

			<p>๑.นำถั่วเหลืองคั่วหรือตากตอนแดดแรง จะทำให้น้ำเต้าหู้หอมยิ่งขึ้น        ซาวถั่ว ๒-๓ ครั้ง เติมน้ำให้เหนือถั่ว        แช่ถั่วประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง หรือแช่ไว้ก่อนนอน หรือแช่น้ำร้อนประมาณ ๓-๕ ชั่วโมง ครบ ๓ ชั่วโมง ซาวถั่ว        เปลี่ยนน้ำแช่ เก็บถั่วที่ลอยทิ้ง แช่ต่ออีก ๑ ชั่วโมง เมื่อครบเวลา ให้นำถั่วมาซาวล้างน้ำจนใส</p> <p>๒.สรงถั่วใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ ถ้าต้องการน้ำสีขาวให้เก็บเปลือกทิ้งให้หมด (ไม่เก็บก็ได้เพราะต้องกรองออก)เตรียมต้มน้ำอุ่นจะช่วยทำให้น้ำเต้าหู้หอม เก็บไว้ได้นาน ตักเมล็ดถั่วใส่เครื่องปั่น เติมน้ำ ปั่นให้ละเอียด กรองด้วยผ้าขาวบาง ๔ ทบ วางบนกระชอนแล้วบีบน้ำนำถั่วเหลืองดิบไปต้ม โดยใช้ไฟกลาง เติมเกลือเล็กน้อยหมั่นคนเป็นระยะ พอน้ำนมเดือดปุดๆ นำไปตุนโดยใช้หม้อใบใหญ่ใส่น้ำ ตุนประมาณ ๑ ชั่วโมง ก็จะได้น้ำเต้าหู้พร้อมรับประทาน</p> <p><u>วิธีการทำปาห่องโก๋</u></p> <p>๑.เทน้ำลงอ่างผสม ตามด้วย แอมโมเนีย ใช้ตะกร้อมือคนให้ละลาย เทแป้งปาห่องโก๋สำเร็จรูปลงในน้ำ ใช้พายผสมให้เข้ากันจนไม่เหลือผลแป้ง</p> <p>๒.นำพลาสติกคลุมแป้งพักไว้ ๓ ชั่วโมงที่อุณหภูมิห้อง</p> <p>๓.เทแป้งที่พักครบเวลาลงบนโต๊ะที่โรยแป้งนวล ตัดแบ่งแป้งออกจากก้อนโต จากนั้นตบให้แบน ตัดขนาดให้เท่ากัน จับประกบคูนาลงทอดในน้ำมันที่ร้อนปานกลาง จนกรอบเป็นสีเหลืองทอง</p>		
--	--	--	--	--	--

๓.	การจัดการและการ การจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายและการมี คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัด จำหน่าย	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำเพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่สนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๔ .๓๐ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้  
ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

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

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

### การเทียบโอน

-