

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมปัง และขนมไข่หงส์ จำนวน๕.....ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤตทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันและกัน เกิดความสามัคคีขึ้นในหมู่คณะ และชุมชนรายยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายหรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน และดึงให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงมาใช้บริการเช่นเดียวกับการอุดหนุนร้านค้าในชุมชน สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมให้กินของไทย ใช้ของไทย ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกันอันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้า ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มอาชีพให้มีประสิทธิภาพความเข้มแข็งต่อชุมชน ให้สามารถพึ่งตนเองได้ ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนจนไม่มีอาชีพ ให้มีรายได้เสริมสามารถครองตนเองให้อยู่ได้ สนับสนุนกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ให้ได้รับการต่อยอดเพื่อความเจริญเติบโตสามารถเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับในระดับหนึ่ง อันจะเป็นการสร้างความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้อยู่อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติงานอาชีพการทำขนมปังและขนมไข่หงส์ได้
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ประชาชนกลุ่มสนใจ
๓. ผู้ที่มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมขิง และขนมไข่หงส์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	อุปกรณ์การฝึกอาชีพ การทำขนมขิงและขนมไข่หงส์ และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำขนมขิงและขนมไข่หงส์	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพ การทำขนมขิงและขนมไข่หงส์ อุปกรณ์ - ครก - เครื่องปั่น - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เต้าแก๊ส วัสดุการทำขนมขิงและขนมไข่หงส์ - แป้งข้าวเหนียว จำนวน ๒ กก. - แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๒ กก. - กะทิ๑๐๐๐ml จำนวน ๑ กล่อง - น้ำตาลทราย จำนวน ๓ กก. - ถั่วเขียวซีก จำนวน ๑ กิโลกรัม - น้ำตาลปีบ จำนวน ๒ กิโลกรัม - หอมแดง จำนวน ๑ กิโลกรัม - พริกไทยป่น จำนวน ๒ ขวด - เกลือ จำนวน ๒ ห่อ - น้ำมันพืช จำนวน ๓ ขวด - กล่องพลาสติก จำนวน ๑ แพ็ค - ถุงมือ จำนวน ๑ ห่อ	หลักสูตรการทำขนมขิงและขนมไข่หงส์ เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนที่ผ่านการจัดกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากรสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง โดยใช้วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้ดังนี้ ๑. การศึกษาดูงานจากสถานที่จริง ๒. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ๓. การบรรยายประกอบสื่อ ๔. การสาธิตการฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	
	การทำขนมขิงและขนมไข่หงส์	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมขิงและขนมไข่หงส์๒.สามารถทำขนมขิงและขนมไข่หงส์ได้	ขั้นตอนการทำขนมขิง ๑.นำแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าใส่กะละมัง นวดด้วยกะทิ ใส่น้ำตาลทราย จนเข้ากันดี แบ่งเป็นก้อนๆ ละ ๑๐๐ กรัม ๒.นำแป้งมาปั้นเป็นก้อน ใช้มีดตัดแบ่งให้เป็นรูปขิง ๓.นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่น้ำมันลงไปสำหรับทอด รอ น้ำมันร้อน นำแป้งที่ห่อเสร็จแล้วลงไปทอดจนสุก นำขึ้นมาพักน้ำมัน	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำขนมขิงและขนมไข่หงส์ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>๔. นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำตาลทราย ลงไป รอจนน้ำตาลทรายละลาย น้ำขนมไข่หงส์ลงไปคลุกให้เคลือบ จนทั่วขนม พร้อมรับประทาน</p> <p>ขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์</p> <p>๑. นำถั่วแช่น้ำ แล้วนำไปนึ่งจนสุก</p> <p>๒. นำถั่วที่สุกแล้วมาปั่นให้ละเอียด</p> <p>๓. หั่นหอมแดงให้เล็กๆ เป็นลูกเต๋า</p> <p>๔. นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่น้ำมันเล็กน้อย นำหอมแดงลงไปผัด นำไปถั่วที่ปั่นแล้วลงไปผัดปรุงรส ด้วย เกลือ น้ำตาล พริกไทยป่น ชิมรสตามใจชอบ</p> <p>๕. ตักใส่กะละมังพักไว้</p> <p>๖. ปั่นไส้ให้เป็นก้อนกลมๆ</p> <p>๗. นำแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าใส่กะละมัง นวดด้วยกะทิ จนเข้ากันดี แบ่งเป็นก้อนๆ ละ ๑๐๐ กรัม</p> <p>๘. ใช้ไม้ขนาดแบ่งให้บาง</p> <p>๙. นำไส้มาใส่ไส้แบ่ง ปั้นเป็นลูกกลมๆ</p> <p>๑๐. ห่อจนหมดแบ่ง</p> <p>๑๑. นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่น้ำมันลงไปสำหรับทอด รอ น้ำมันร้อน นำแป้งที่ห่อเสร็จแล้วลงไปทอดจนสุก นำขึ้นมาพัก</p> <p>๑๒. นำกระทะตั้งไฟใส่น้ำตาลทราย ลงไป รอจนน้ำตาลทรายละลาย น้ำขนมไข่หงส์ลงไปคลุกให้เคลือบ จนทั่วขนม พร้อมรับประทาน</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้นและ สอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	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 ๖๐
๑. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมขิงและขนมไข่หงส์

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-