

# หลักสูตรการทำขนมผักกาด

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖๕ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมผักกาด
- เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

## กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้ที่ไม่มีความรู้
- ผู้มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมผักกาด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำขนมผักกาดและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำขนมผักกาด	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำขนมผักกาด <b>อุปกรณ์</b> - เชียง - มีด - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เต้าแก๊ส <b>วัสดุการทำขนมผักกาด</b> หัวไชเท้า จำนวน ๔ กิโลกรัม แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๑ กิโลกรัม แป้งมันสำปะหลัง จำนวน ๑ กิโลกรัม กุ้งแห้ง จำนวน ๒ ชีด กุนเชียง จำนวน ๑ แพ็ค น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม ถั่วลิสง จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม ขึ้นฉ่าย จำนวน ๓ ชีด เกลือ จำนวน ๑ ห่อ เห็ดหอม จำนวน ๒ ชีด น้ำมันพืช จำนวน ๒ ขวด น้ำมันงา ๑๐๐ ml จำนวน ๑ ขวด พริกไทยขาวป่น จำนวน ๑ ขวด ซีอิ๊วขาว จำนวน ๑ ขวด เหล้าจีน ๑๐๐ ml จำนวน ๑ ขวด ซีอิ๊วดำ จำนวน ๑ ขวด ถุ้งมือ จำนวน ๑ ห่อ กระดาษอเนกประสงค์ จำนวน ๑ ห่อ กล่องพลาสติก จำนวน ๑ แพ็ค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมผักกาดและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมผักกาดในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	

๒	การทำ ขนมผักกาด	๑.เพื่อให้ ผู้เรียนความรู้ พื้นฐานด้าน การทำ ขนมผักกาด ๒.สามารถทำ ขนมผักกาด ได้	<p><b>ขั้นตอนการทำขนมผักกาด</b></p> <p>๑.ปอกเปลือกหัวไชเท้า แล้วชุดเป็น เส้น เตรียมใส่ลงหม้อเติมน้ำ ๒ ถ้วย และ น้ำตาล ๑ ช้อนโต๊ะ นำไปตั้งเตา ปิดฝาหม้อ ต้มให้เดือด ๑๐ นาที ด้วย ไฟอ่อน</p> <p>๒.นำแป้งข้าวเจ้า ๓๐๐ กรัม และแป้ง มันสำปะหลัง ๕๐ กรัม ผสมกับน้ำ ๑ ถ้วย คนให้ละลายเข้ากัน</p> <p>๓. ตั้งกะทะ ใส่น้ำมันพืชลง ใส เห็ดหอมลงไปผัด ตามด้วยกุ้งแห้งและ กุนเชียง ใสเครื่องปรุงต่างๆผัดให้เข้า กัน ตามด้วยเหล้าจีน</p> <p>๔. เมื่อหัวไชเท้าซ้อ ๑ ต้มได้ที่แล้วเท ส่วนผสมแป้งจากข้อ ๒ ลงคนให้เข้า กันดี ตามด้วยเครื่องต่างๆที่ผัดจากข้อ ๓ ใส่วอลิสงและขึ้นฉ่ายซอย คนให้เข้า กันอีกครั้ง ตัดใส่พิมพ์</p> <p>๕.แล้วนำไปนึ่งในน้ำเดือด ประมาณ ๒๐-๔๐ นาที ขึ้นอยู่กับขนาดของพิมพ์ เมื่อสุกแล้วสามารถทานได้แบบนี้ หรือ นำเก็บตู้เย็น แล้วเมื่อรับประทาน นำมา หั่น เป็นแผ่นแล้วทอดในกะทะ non-stick ให้เหลืองก่อน</p>	-วิทยากรให้ผู้เรียน ได้ปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำ ขนมผักกาด พร้อมกับการตอบ ข้อสงสัยระหว่าง การเรียนการสอน	๔ ชั่วโมง	
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	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
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมผักกาด

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

## การเทียบโอน

-