

ชื่อหลักสูตรการทำกะற்பึบ

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทาง

ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ในการประกอบอาชีพกลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพรการทำกะற்பึบ และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ชีวิตประจำวันได้

ดังนั้น กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงจัดทำโครงการการทำกะற்பึบ เพื่อสนองความต้องการของครัวเรือนที่มีความต้องการการทำกะற்பึบ ที่จะช่วยลดรายจ่ายให้กับครัวเรือน จึงกำหนดให้มีการจัดการเรียนการสอน หลักสูตร การทำกะற்பึบ ให้กับกลุ่มผู้ที่สนใจรวมกลุ่มและมีความประสงค์ที่จะนำความรู้ไปประกอบอาชีพใหม่ ต่อยอดอาชีพเดิม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเป็รียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบตอตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำกะหรี่ปั๊บ
- ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

- ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
- ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊บ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำกะหรี่ปั๊บและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำกะหรี่ปั๊บ	- อุปกรณ์และการทำกะหรี่ปั๊บ - อุปกรณ์ ๑. แป้งสาลีตราว่าว ๕ ฝู ๒. น้ำมันพืช ๕ ขวด ๓. น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม ๔. หัวหอมใหญ่ ๒ กิโลกรัม ๕. เนื้อมะพร้าว ๓ กิโลกรัม ๖. มันเทศ ๔ กิโลกรัม ๗. ผงกะหรี่ ๒ ขวด ๘. นมสด ๑ กระป๋อง ๙. เต้าแก๊ส ๑๐. กระทะ ๑๑. กระทง ๑๒. ถ้วย ๑๓. ถาด ๑๔. ตะหลิว ๑๕. ครก ๑๖. กะละมังเล็ก	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกะหรี่ปั๊บ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำกะหรี่ปั๊บ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำกะหรี่ปั๊บ ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	
๒	การทำกะหรี่ปั๊บ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำกะหรี่ปั๊บได้ ๒.สามารถการทำกะหรี่ปั๊บได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำกะหรี่ปั๊บ - ปฏิบัติการทำกะหรี่ปั๊บ ๑) ทำแป้งชั้นในโดยร่อนแป้ง 1 ครั้งแล้วทำหลุมตรงกลางแป้ง ใส่น้ำมัน	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำกะหรี่ปั๊บพร้อมกับการตอบข้อ	๓ ชั่วโมง	๓๐ นาที

		<p>พืชลงไปในหลุม ใช้ไม้พายคนตะล่อมจนแป้งจับตัวเป็นก้อน จากนั้นใช้มีอนวดจนแป้งเนียน</p> <p>๒) ทำแป้งชั้นนอกโดยร่อนแป้ง 1 ครั้งแล้วทำแป้งเป็นหลุมตรงกลาง</p> <p>๓) ผสมน้ำปูนใส น้ำตาลทราย เกลือป่น และน้ำเย็นเข้าด้วยกัน คนผสมให้ละลาย เทลงไปในหลุมแป้งตามด้วยน้ำมันพืช นวดพอเข้ากัน</p> <p>๔) แบ่งแป้งทั้งสองเป็น 10 ก้อนขนาดเท่ากัน (สูตรนี้จะได้ 10 ก้อน แป้งใน 30 กรัม แป้งนอก 50 กรัม จะได้กะหรี่ปั้วทั้งหมด 30 ตัว) แบ่งแป้งชั้นนอกเป็นแผ่น ๆ แล้วนำไปหุ้มแป้งชั้นในให้มิด คลึงเป็นก้อนกลม ๆ แล้วพักแป้งทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที นำแป้งที่พักแล้วมารีดเป็นแผ่นยาว ๆ โดยรีดขึ้น-ลงเท่านั้นแล้วม้วนแป้งให้แน่น</p> <p>๕) ทำไส้กะหรี่ปั้วโดยใส่น้ำมันพืชลงในกระทะเล็กน้อย พอน้ำมันพืชร้อนใส่หอมใหญ่ลงไปผัดให้เหลืองหอมตามด้วยหอมแดง มันเทศผัดให้หอมใส่เนื้อไก่ลงไปผัดจนสุก ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย ซอสปรุงรส เกลือป่น พริกไทยป่น และผงกะหรี่ ผัดให้เข้ากัน ผัดจนให้ส่วนผสมแห้งดี ยกออกจากเตา ตักใส่จานพักไว้จนส่วนผสมแห้งสนิท</p> <p>๖) ห่อกะหรี่ปั้วโดยนำแป้งที่ม้วนไว้ 1 ก้อน มารีดตามยาวให้ได้ความยาวประมาณ 5-6 นิ้ว (**รีดขึ้น-ลงเท่านั้น ห้ามรีดไปด้านข้าง**) จากนั้นม้วนแป้งให้แน่น จับแป้งวางแนวตั้งแล้วรีดให้ได้ความยาวประมาณ 10-11 นิ้ว จากนั้นม้วน</p>	<p>ส่งสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>	
--	--	--	------------------------------------	--

			<p>แบ่งให้แน่น ตัดแบ่งแบ่งเป็น 3 ส่วน พักแบ่งประมาณ 10 นาทีแล้วรีดอีกครั้ง เอาด้านที่สวยคว่ำลง (ด้านที่โดนมีดหัน) จับปลายแบ่งมาแปะไว้ตรงกลาง) รีดแบ่งออกเป็นแผ่นวงรี หนาประมาณ 1/8 นิ้ว ตักส่วนผสมไส้ไส้ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ จับริมแบ่งแล้วพับทบเข้าหากันบีบริมแบ่งให้แน่น ๆ แล้วจับจีบให้สวยงาม ทำจนหมดเตรียมไว้</p> <p>๗) นำกะหรี่ปั๊ปที่ห่อแล้วไปทอดในน้ำมันร้อน ๆ ใช้ไฟค่อนข้างอ่อน หมั่นพลิกไปพลิกมาเรื่อย ๆ จนขนมเป็นสีเหลืองสวย จากนั้นเร่งไฟแรงก่อนตักขึ้น (เคล็ดลับ : กะหรี่ปั๊ปจะได้ไม่ม่น้ำมัน) จากนั้นตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน พร้อมเสิร์ฟ</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย ๑) การบรรจุภัณฑ์ ๒) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑.๓๐ ชั่วโมง	๓.๓๐ 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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำกะหรือปีบ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-