



หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บ

จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา



ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดฉะเชิงเทรา

ชื่อหลักสูตรการทำกะหรีปีบ

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อให้มีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามหลักภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการทำกะหรีปีบ
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้นำ

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาโครงสร้างหลักสูตรการทำกะหรีปีบ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑.๓๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำกะหรี่ปั๊บ และการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำกะหรี่ปั๊บ	<p>- วัสดุอุปกรณ์และ การทำกะหรี่ปั๊บ</p> <p>๑. วัสดุ</p> <p>๑.แป้งสาลีตราว่าว ๕ ถุง</p> <p>๒.น้ำมันพืช ๕ ขวด</p> <p>๓.น้ำตาลทราย ๒ กก.</p> <p>๔.หัวหอมใหญ่ ๒ กก.</p> <p>๕.เนื้ออกไก่ ๓ กก.</p> <p>๖.มันเทศ ๔ กก.</p> <p>๗.ผงกะหรี่ ๒ ขวด</p> <p>๘.นมสด ๑ กระป๋อง</p> <p>ความรู้พื้นฐานและ ขั้นตอน</p> <p>การทำไส้ขนมกะหรี่ปั๊บ</p> <p>๑. ผัดไส้เตรียมไว้ก่อน โดยใส่น้ำมันรำข้าวและหอมหัวใหญ่ลงไปผัด จากนั้นก็ใส่นี้ออกไก่ และมันเทศหั่นเต๋า</p> <p>๒.ปรุงรสด้วยพริกไทยป่น เกลือป่น ซอสปรุงรส ผงกะหรี่ และ น้ำตาลทราย ผัดให้เข้ากันจนทุกอย่างสุก และ เหนียวสามารถนำมาปั้นได้ เสร็จแล้วตักใส่จาน แล้ววางพักไว้</p> <p>ขั้นตอนการทำแป้งชั้นนอก</p> <p>ผสมน้ำเย็นกับน้ำปูนใส ปรุงรสด้วยน้ำตาล และ เกลือ มาผสมแบ่งส่วนของแป้ง ชั้นนอกกันก่อน โดยเทแป้งลงไปนวดผสม เกลี่ยแป้งให้เป็นหลุมตรงกลาง เทน้ำปูนใสที่ผสมไว้ลงไป ตามด้วยน้ำมันรำข้าว คนให้เข้ากันและนวดแป้งจนเนื้อเนียน แปรแล้วพักไว้</p> <p>ขั้นตอนการทำแป้งชั้นใน</p> <p>ผสมแป้งชั้นในกับน้ำมันรำข้าว คนให้เข้ากันแล้วนวดจนเนียน และแปรพักไว้</p>	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกะหรี่ปั๊บ และ เทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำกะหรี่ปั๊บ	๑ ชั่วโมง	
				- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำกะหรี่ปั๊บ ในแต่ละขั้นตอน		

โครงสร้างหลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>ขั้นตอนการทำแป้งเตรียมห่อ</p> <p>๑. นำแป้งชั้นนอกออกมาตัดแบ่งเป็นชิ้นในสัดส่วนที่เท่ากัน และแป้งชั้นในก็นำออกมาตัดแบ่ง วางแยกกันไว้</p> <p>๒. คลึงแป้งชั้นนอกและชั้นในเสร็จแล้ว นำไส้ที่ผัดไว้มาปั้นเป็นก้อนกลมๆ แล้วนำมาห่อกับแป้ง จับจีบให้เป็นรูปทรงของกะหรี่ปั๊บ</p> <p>๓. จากนั้นก็นำไปทอดให้เหลืองกรอบ เสร็จแล้วก็สะเด็ดน้ำมันขึ้นมาวางพักไว้</p> <p>๔. เตรียมใส่จานเสิร์ฟ หรือบรรจุลงกล่องหรือแพ็คเกจสวยๆ</p>			
๒	วิธีการทำกะหรี่ปั๊บ	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำกะหรี่ปั๊บ - สามารถการทำกะหรี่ปั๊บได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำกะหรี่ปั๊บ - ลงมือปฏิบัติการทำกะหรี่ปั๊บ 	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำกะหรี่ปั๊บแบบต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓	การจัดการและการจำหน่าย	<ul style="list-style-type: none"> - แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
รวม					๑.๓๐ ชั่วโมง	๓.๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำกะหรือปีบ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-

ลงชื่อผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวรุ่งทิwa กัลยาณมิตร)
ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางบังอร ฝ่ายสังจา)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ลงชื่อ.....ผู้ให้ความเห็นชอบหลักสูตร
(นายกิตติ พัฒนวิวัฒน์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา