

หลักสูตรการทำขนมกระทงทอง หลักสูตร ๕ ชม. ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองเขื่อน

ความเป็นมา

กระทงทองเป็นอาหารว่างไทยแบบชาววัง ควบถ้วนด้วยความสวยทั้งรูปลักษณ์ สี สัน และรสชาติที่อร่อย ลงตัว ขนาดขึ้นพอดีคำ เหมาะอย่างยิ่งสำหรับทุกมื้ออาหาร หรือรับประทานเป็นของว่างยามบ่ายคู่กับน้ำชา ประกอบไปด้วยส่วนที่เป็นกระทงทำจากแป้งและส่วนที่เป็นไส้ ทำจากผักต่างๆ ผัดกับกุ้งและหมูสับผัด เช่น ข้าวโพด แครอท ถั่วลันเตา แต่งหน้าด้วยผักชี และพริกขอย สี สันสวยน่ารับประทาน

กระทงทอง อาหารที่ไม่ค่อยมีขายกัน ตามริมถนน หากินยากมาก เป็นอาหารโบราณ ที่คนรุ่นใหม่ๆ อาจจะไม่ค่อยรู้จักกัน กระทงทองเป็นอาหารว่างแบบไทยๆ เป็นที่นิยมกันมาก โดยเฉพาะงานเลี้ยงต่างๆ แถมยัง ครอบคลุม ทานเพลิน ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการ คือ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามิน เกลือแร่ รวมทั้งพลังงานจากไขมัน ด้วยความสวยงามของตัวกระทงที่ทอดแล้วออกเป็นสีทอง น่ารับประทาน มาเตรียมส่วนประกอบของกระทงทอง มี 3 ส่วน คือ ตัวกระทง จากส่วนผสมของแป้ง จากนั้นใช้พิมพ์กระทงรูปต่างๆ มาจุ่มลงในแป้ง จนมีสีเหลืองทอง จึงเรียกว่า กระทงทอง พิมพ์กระทง มีทั้งแบบเดี่ยว แบบคู่ และแบบ 4 กระทง ไส้กระทง สามารถดัดแปลงได้ ทั้งไส้หวาน และไส้คาว เช่น ไส้ไก่ซอสขาว, ไส้ไก่ข้าวโพด, ไส้แฮมรสสด เทคนิคการทำไส้ คือ ตัวไส้ควรมีลักษณะแห้ง เพื่อคงความกรอบของกระทง และวัตถุดิบที่ใช้ ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ผักตบแต่ง ควรใช้ผักชีเด็ดเป็นใบ พริกชี้ฟ้าหั่นเป็นเส้น วางตกแต่งด้านบนให้สวยงาม ส่วนผักเคียง ใช้ผักชี ผักกาดหอม

ศูนย์การเรียนรู้ตำบลคลองเขื่อน จึงจัดทำ หลักสูตรการทำขนมกระทงทอง เพื่อเป็นช่องทางในการขยาย อาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความ มั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาประชาชนในตำบลคลองเขื่อนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่เปี่ยมด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้บริโภคในชุมชนและสังคม
๒. ส่งเสริมความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ที่มั่นคงยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการฝึกอาชีพ การทำขนมกระทงทอง
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส และผู้ที่ไม่มีความรู้
 ๒. ประชาชนทั่วไป
 ๓. ผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพหารายได้เสริม
 ๔. ผู้สูงอายุ
- จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|-----------------------------------|--|--|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | ช่องกรประกอบอาชีพการทำขนมกระทงทอง | ๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมกระทงทอง ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมกระทงทอง ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ | ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมกระทงทอง ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมกระทงทอง ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ | ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง | ๒ | |
| ๒ | ทักษะอาชีพการทำขนมกระทงทอง | ๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมกระทงทอง ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัสดุ | ๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมกระทงทอง | ๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมกระทงทอง ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ | | ๓ |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--------|--|--|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | ๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการงาน ๒.๒ การทำงาน ๒.๓ การดูแลรักษา | ๒.๑.๑ การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้ทำงาน ๒.๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำงาน ๒.๒ ขั้นตอนการทำงาน ๒.๓ ขั้นตอนการดูแลรักษา | ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำงาน ๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๕ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง ๑. การคัดเลือกวัสดุ ๒. สาธิต/ปฏิบัติ | | |

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำงาน
๒. วัสดุของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ

จบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการทำงานที่ได้ตามมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของลูกจ้าง อย่างน้อย ๓๐ คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร