

ชื่อหลักสูตร การทำข้าวเกรียบปากหม้อ จำนวน ๕ ชั่วโมง

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบาย สกร.ส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำข้าวเกรียบปากหม้อ และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย เคารพในคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำข้าวเกรียบปากหม้อ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำข้าวเกรียบปากหม้อและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	- อุปกรณ์และการทำข้าวเกรียบปากหม้อ มีดังนี้ เตา หม้อ กะละมัง ผ้าขาวบาง กระบวย ถาด - วัสดุในการทำข้าวเกรียบปากหม้อมีดังนี้ ๑.แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๒ กิโลกรัม ๒.แป้งมัน จำนวน ๑ กิโลกรัม ๓.แป้งท้าวยายม่อมจำนวน ๑ กิโลกรัม ๔.กระเทียมไทย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๕.รากผักชี จำนวน ๑ ชีด ๖.พริกไทยขาวเม็ด จำนวน ๒ ชีด ๗.หัวหอมแดง จำนวน ๑ กิโลกรัม ๘.ไข่ไก่หวานสับ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๙.หมูสับ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๐.น้ำตาลมะพร้าว จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๑.ซีอิ้วขาว จำนวน ๑ ขวด ๑๒.ถั่วลิสงคั่วป่นจำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๓.หัวกะทิ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๔.พริกชี้หนูสวน จำนวน ๒ ชีด ๑๕.ผักกาดหอม จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๖.ผักชี จำนวน ๕ ชีด ๑๗.น้ำมันพืช จำนวน ๑ ลิตร ๑๘.ใบเตย จำนวน ๑ ชีด ๑๙.ดอกอัญชัน จำนวน ๑ ชีด ๒๐.เกลือป่น(ถุงใหญ่)จำนวน ๑ ถุง	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	๓๐ นาที	

๒	การทำข้าว เกรียบปากหม้อ	<p>- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้พื้นฐาน ด้านการทำข้าว เกรียบปากหม้อ ได้</p> <p>- สามารถทำ ข้าวเกรียบปาก หม้อ</p>	<p>๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำข้าว เกรียบปากหม้อ</p> <p>๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำข้าว เกรียบปากหม้อ</p> <p>- การผสมตัวแป้งข้าวเกรียบปากหม้อ ที่บาง</p> <p>๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพ การทำข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>- การคั้นกะทิและควบคุมความ สะอาด</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปาก หม้อ</p> <p>การผสมตัวแป้งข้าวเกรียบปากหม้อ (จำนวน ๑ เซต)</p> <p>-ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อม แป้งมันเข้าด้วยกัน โดยใช้แป้งอย่าง ๒ ชีด</p> <p>-แบ่งน้ำสื่อดอกอัญชัน น้ำใบเตย ที่ เตรียมไว้ ๑ ใน ๓ เพื่อนวดแป้ง นวด ให้สีเข้ากันกับแป้งเติมน้ำที่เหลือ ละลายแป้งให้พอคั้น ๆ พักแป้งไว้</p> <p>การทำไส้</p> <p>-ผัดสามเกลอในน้ำมันไฟค่อนข้างอ่อน ให้หอม ใส่หัวหอมสับผัดให้หอมมี ความใส</p> <p>-ใส่เนื้อหมูสับผัดให้สุก เติมน้ำตาล มะพร้าว ซีอิ๊วขาว ตักออกวางไว้</p> <p>-นำหัวไชโป้วหวานผัดต่อให้เกือบแห้ง -เติมถั่วลิสงคั่วบดผัดต่อให้สามารถปั้น เป็นก้อนได้</p> <p>-พักไว้ให้เย็น ปั้นเป็นก้อนขนาด ๑ ป้อนชา</p> <p>การทำกะทிரาด</p> <p>-ผสมหัวกะทิและเกลือเข้าด้วยกัน เคี่ยวไฟอ่อนพักไว้</p>	<p>- วิทยากรบรรยายขั้นตอน และเทคนิคการทำข้าว เกรียบปากหม้อ ในแต่ละ ขั้นตอน</p> <p>-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำ ข้าวเกรียบปากหม้อ พร้อมกับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนการสอน</p> <p>- วิทยากรบรรยายเทคนิค การทำเพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ</p>	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง
---	----------------------------	---	--	---	------------	--------------

๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	<p>การเตรียมหม้อสำหรับทำข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>- ซึงผ้าขาวบางกับหม้อต้มให้เรียบร้อย โดยใส่น้ำ ๓/๕ ของหม้อ เจาะผ้าขาวบางให้เป็นรูเพื่อให้ไอน้ำออกได้ ต้มน้ำให้เดือด</p> <p>- นำตัวแปงที่ทำพักไว้หยอดโดยคนแปงให้เข้ากันก่อนตักหยอดลงบนผ้าประมาณครึ่งกระบวยเกลี่ยให้บาง ๆ นำฝามาปิดให้แปงสุก</p> <p>- เปิดฝาม้วนนำใส่ที่ปั่นไว้มาใส่ในแปงที่สุกแล้วใช้พายที่เตรียมมาตัดแปงแปงครึ่งพับแปงให้ปิดไส้ตักออกวางบนถาดใช้น้ำมันพรมให้ทั่วโรยด้วยกระเทียมเจียวพักให้หายร้อน ตักใส่กล่องรองด้วยผักกาดหอม โรยผักชีและพริกชี้หนูหอม พร้อมรับประทานได้</p> <p>๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>				
						๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียน

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้อันหลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำซ้ำวเกียบปากหม้อ