

ชื่อหลักสูตร การทำขนมจีบและขนมไส้ไส้แพนซี จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้มุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำอย่างยั่งยืนให้ความสำคัญกับการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปใช้ประโยชน์ของการประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมจีบและขนมไส้ไส้แพนซี

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง

โครงการการทำขนมจีบและขนมไส้ไส้แพนซี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำ ขนมจีบและขนม ไส้ไส้แพนซี	- มีความรู้ ความ เข้าใจและเตรียมวัสดุ การทำขนมจีบและ ขนมไส้ไส้แพนซี	อุปกรณ์การทำขนมจีบและขนมไส้ ไส้แพนซี - หมูปด จำนวน ๑ กิโลกรัม - ไข่ไก่ จำนวน ๕ ฟอง - แป้งมัน จำนวน ๑ กิโลกรัม - แครอท จำนวน ๑ หัว - พริกไทยป่น จำนวน ๑ ขวด - รากผักชี จำนวน ๑ ชีด - น้ำมันงาขวดเล็ก จำนวน ๑ ขวด - น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม - กระเทียม จำนวน ๕ ชีด - เกลือป่น จำนวน ๑ ถู - ซอสปรุงรสขวดเล็กจำนวน ๑ขวด - น้ำมันหอยขวดเล็กจำนวน ๑ ขวด - ต้นหอม จำนวน ๒ ชีด - แป้งข้าวเหนียวจำนวน ๑กิโลกรัม - สีส้มอาหาร จำนวน ๓ ซอง - แป้งถั่วเขียว ๑ กิโลกรัม - แป้งข้าวเจ้า ๑ กิโลกรัม - กะทิ ๒ ถ้วย - น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม - ถ้วยพลาสติกใส ๑ แพ็ค - มะพร้าวขูด ๑ กิโลกรัม - น้ำตาลมะพร้าว ๑ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมจีบและ ขนมไส้ไส้แพนซี และ เทคนิคการเลือกใช้วัสดุ ในการทำขนมจีบและ ขนมไส้ไส้แพนซี - วิทยากรบรรยายขั้นตอน และเทคนิคการทำขนมจีบ และขนมไส้ไส้แพนซี ใน แต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	

๒	วิธีการทำขนมจีบและขนมไส้ไส้แพนซี	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจีบและขนมไส้ไส้แพนซีได้ - เพื่อให้ผู้เรียนการทำขนมจีบและขนมไส้ไส้แพนซีได้	<u>วิธีการทำขนมจีบ</u> ดังนี้ - ตัดมุมแผ่นก๊วยออกให้มีลักษณะกลม - ผสมหมูบด ไข่ไก่ แป้งมัน พริกไทยบดละเอียด รากผักชีตำ น้ำมันงา น้ำตาลทราย กระเทียมตำ เกลือ ซอสปรุงรส น้ำมันหอยให้เข้ากัน - ใส่แครอทขูด และต้นหอมซอย ผสมให้เข้ากันดี - ห่อไส้แผ่นก๊วย โดยใช้ไส้ประมาณ ๑๐ กรัม - วางแผ่นก๊วยที่ห่อแล้วในซึ้งนึ่งปูด้วยใบตองทาน้ำมัน - นึ่งด้วยน้ำเดือดไฟแรง ๑๐ นาที - เมื่อสุกดีแล้วยกออกจากซึ้งนึ่งทาด้วยน้ำมันเจียวกระเทียม - เสิร์ฟขนมจีบด้วยกระเทียมเจียวและใบผักชี <u>วิธีทำน้ำจิ้ม</u> - ผสมน้ำตาลทรายน้ำส้มสายชู ซีอิ๊วดำหวาน น้ำเปล่าเข้าด้วยกัน เคี่ยวให้เข้ากันด้วยไฟกลาง ให้มีความหนืด ใส่พริกสับ กระเทียมสับ ชิมรสตามชอบ <u>การทำขนมไส้ไส้แพนซี</u> <u>การทำไส้ขนม</u> - ละลายน้ำตาลมะพร้าวด้วยไฟกลาง - นำเนื้อมะพร้าวขูดลงผัดกับน้ำตาลมะพร้าวให้แห้ง และมีสีเข้มขึ้น	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมจีบและขนมไส้ไส้แพนซี พร้อมกับการตอบการทำขนมจีบและขนมไส้ไส้แพนซี ข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง
---	---	---	---	--	--	-----------

			-พักไว้ให้เย็น ปั่นเป็นก้อนกลม ขนาดประมาณ ๓ กรัม <u>การทำแป้งตัวใน</u> -ผสมแป้งข้าวเหนียวกับน้ำ สะอาดจนส่วนผสมให้เข้ากัน -แต่งสีให้สวยด้วยสีผสมอาหาร แบ่งแป้งขนาด ๕ กรัม -คลึงแป้งเป็นก้อนกลม จากนั้นแผ่ ออกเป็นแผ่น -นำใส่วางตรงกลาง จากนั้นรวบ แป้งหุ้มไส้ให้มิดชิด -นำไปต้มในน้ำเดือด คนเพื่อไม่ให้ ติดกันหม้อ -เมื่อขนมลอยขึ้นตักใส่น้ำเย็น -เมื่อไส้ขนมเย็นลงแล้วตักพักขึ้นไว้ ให้สะเด็ดน้ำ <u>การทำแป้งตัวนอก</u> -ผสมแป้งถั่วเขียว แป้งข้าวเจ้า น้ำเปล่าเข้าด้วยกัน พักไว้ -กวนกะทิด้วยไฟกลางค่อนไปทาง อ่อน จากนั้นเติมน้ำตาลทรายและ เกลือ กวนจนน้ำตาลทรายละลาย และเริ่มเดือดขอบหม้อ -นำส่วนผสมที่ ๑ ค่อยๆหยอดลง ในน้ำกะทิ กวนตลอดเวลาจน ส่วนผสมขึ้นขึ้น -หยอดแป้งตัวนอกลงในถ้วยเล็กๆ ที่เตรียมไว้ประมาณสามส่วนสี่ของ ถ้วย จากนั้นนำแป้งตัวในวางตรง กลางกดให้ก้อนแป้งตัวในจมลง ครึ่งลูกให้สวยงาม		
--	--	--	---	--	--

๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	การจัดการและการจำหน่าย ๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการที่จะทำการประกอบอาชีพ	- วิทยาการบรรยายเทคนิควิธีการทำขนมจีบและขนมสอดไส้แพนซี เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๙ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมจีบและขนมไส้ไส้แพนซี