

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทําขนมกะหรี่ปั๊ป จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย "Quick Win" ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ ปักตาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน กศน. จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิตมาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการความคิดสร้างสรรค์ (ละอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชน ต่อไปเพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนา อาชีพ Re - skill และ Up - skill สำหรับประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) สำนักงาน กศน. จึงได้จัดทำหลักสูตรการทําน้ำพริกปลาแห้ง เพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ Re - Skill และ Up - Skill ให้แก่ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ COVID-๑๙)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ จึงได้ดำเนินการตามข้อเสนอเชิงนโยบาย ในการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทํากะหรี่ปั๊ป ในพื้นที่ที่รับผิดชอบเพื่อให้เป็นไปตามนโยบายดังกล่าว สำนักงาน กศน. อำเภอสำโรงทาบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทํากะหรี่ปั๊ป เพื่อประชาชนและผู้สนใจได้เรียนรู้ในการสร้างอาชีพตลอดจนสามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้สูงอายุ และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาการเรียนรู้ จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๕ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๑๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒ ชั่วโมง
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๑๑ ชั่วโมง
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒ ชั่วโมง

หน่วยการเรียนรู้ ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		รวม
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทากวนม	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทากวนมกะหรี่ปั๊ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทากวนมกะหรี่ปั๊ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๒		
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทากวนม กะหรี่ปั๊ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทากวนมกะหรี่ปั๊ได้	การทากวนมกะหรี่ปั๊ - ส่วนผสมของกวนมกะหรี่ปั๊ - ขั้นตอนการทากวนมกะหรี่ปั๊ - การบรรจุกวนมกะหรี่ปั๊		๙	
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถอธิบายการจัดการผลิตการทากวนมกะหรี่ปั๊ เพื่อการค้า - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิตกวนมกะหรี่ปั๊ - คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตกวนมกะหรี่ปั๊ ได้	๓.๑ การบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทากวนมกะหรี่ปั๊ เพื่อการค้า ๓.๓ การจัดการการตลาด	๑	๑	
๔. โครงการประกอบอาชีพ	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ	๔.๑. โครงการ ประกอบอาชีพ ๔.๒ การจำหน่าย ๔.๓ การคำนวณต้นทุน-กำไรในการผลิต ๔.๔ การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	๒		
		รวม	๕	๑๐	๑๕

สื่อการเรียนรู้

ใบงาน/ใบความรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมิน
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรที่ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้ สามารถนำไปเทียบผู้โอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวอรพิน สายทรัพย์)
วิทยากร

ลงชื่อผู้ตรวจสอบหลักสูตร
(นายวิเชียร แดงเรียงรัมย์)
ครู กศน.ตำบลประดู่

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายณัฐกิตติ์ ทุมภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ

ใบความรู้

ส่วนผสมไส้

- เนื้อไก่หั่นชิ้นเล็ก ๕๐๐ กรัม
- มันฝรั่งหรือมันเทศหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็ก ๒๕๐ กรัม,
- หอมหัวใหญ่หั่นชิ้นเล็ก ๑ ถ้วย
- ผงกะหรี่ ๑ ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น ๑ ช้อนชา
- ซอสถั่วเหลือง ๔ ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย ๑๔ ถ้วย
- น้ำมันพืช ๑๔ ถ้วย
- เกลือ ๑๒ ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืชสำหรับทอด ๑ ขวด

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ ๒ ถ้วย
- น้ำมันพืช ๑๒ ถ้วย

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ ๔ ถ้วย
- เกลือป่น ๑ ช้อนชา
- น้ำตาลทราย ๒ ช้อนโต๊ะ
- น้ำปูนใส ๓๔ ถ้วย
- น้ำมันพืช ๑๒ ถ้วย

วิธีทำไส้

๑. ผัดหอมหัวใหญ่กับน้ำมันพืชให้หอม
๒. ใส่เนื้อไก่และมันลงผัดจนกระทั่งมันสุก ใส่เครื่องปรุงทั้งหมดลงผัดให้แห้ง พักทิ้งไว้ให้เย็น

วิธีทำแป้งชั้นใน

ผสมแป้งกับน้ำมันพืชให้เข้ากัน แบ่งแป้งเป็น ๒๐ ก้อน

วิธีทำแป้งชั้นนอก

ผสมส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน นวดเบาๆ จนแป้งนุ่มดี แบ่งแป้งเป็น ๒๐ ก้อน

วิธีทากะหรีบ

๑. แผ่แป้งชั้นนอกให้บาง วางแป้งชั้นในตรงกลาง ท่อให้มิด คลึงแป้งที่ห่อแล้วให้บาง ม้วนให้เป็นหลอด
๒. คลึงหลอดแป้งตามยาว แล้วม้วนอีกครั้ง ใช้มีดตัดตามขวางเป็น ๒ ส่วน คลึงเป็นแผ่นกลมบาง โดยตั้งส่วนขวางขึ้น
๓. ตักใส่ใส่ตรงกลาง แล้วพับแป้ง บีบริมแล้วขลิบให้เป็นเกลียวสวยงาม
๔. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใช้ไฟกลาง นาขนมลงทอดให้เหลืองกรอบ โดยหมั่นคนให้ทั่วกระทะ ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน

เคล็ดลับ

การผัดไส้ต้องผัดให้แห้ง แป้งจะได้ไม่แฉะ

ถ้าใช้ไฟอ่อนในการทอดขนม แป้งจะแตก ถ้าใช้ไฟแรงขนมจะสุกแต่ข้างนอก ข้างในจะไม่สุกและแป้งจะเหี่ยวเร็ว การคลึงแป้งแต่ละชั้นตอนให้พับแป้งครั้งละ ๑๐ นาที

เนื่องจากกะหรีบมีส่วนผสมของน้ำมันและต้องนมาทอด จึงทำให้มีแคลอรีสูง มีปริมาณของไขมันในปริมาณค่อนข้างสูง จึงต้องระวังในการกิน ผู้ที่มีความเสี่ยงเรื่องไขมันในเลือดสูง ควรหลีกเลี่ยงอาหารชนิดนี้ แต่ไม่ใช่สำหรับผู้ที่ไม่มีความเสี่ยงจะกินได้อย่างสบายใจนัก เพราะมีพลังงานสูง ยกตัวอย่างเช่น กะหรีบ ๑ ชิ้น ให้ไขมันเกือบจะเท่ากับขนมจีนน้ำยาปักษ์ใต้ ๑ จาน (๓๐๐ กรัม) เลยทีเดียว แต่เราแทบจะไม่ได้โยอาหารจากกะหรีบเลย แต่เมื่อเทียบกับขนมจีนน้ำยาปักษ์ใต้เราจะได้โยอาหารจากผักค่อนข้างมาก จึงควรกินแต่น้อย ใช้กินเป็นอาหารว่างสัก ๑ ชิ้น คู่กับน้ำสมุนไพรอุ่นๆ สักถ้วย เป็นการรองท้องก่อนอาหารมื้อหลัก แต่อย่ากินเพื่อให้อึด เพราะเราจะได้แต่ไขมัน แกรมด้วยโรคภัยตามมาอีกหลายโรค