

## หลักสูตร การทำอาหารว่าง : การทำขนมขลิต จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสำโรง**ความเป็นมา**

จากจุดเน้นการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 ด้านการสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ 4.1 พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่เน้น New skill Up - skill และ Re - skill ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพบริบทพื้นที่ และความสนใจ พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่ความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology เพื่อการเข้าสู่การรับรองสมรรถนะและได้รับคุณวุฒิตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ รวมทั้งสามารถนำผลการเรียนรู้และประสบการณ์เทียบโอนเข้าสู่ระบบการสะสมหน่วยการเรียนรู้ (Credit Bank) เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น 4.3 ยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและ ประเทศชาติ

ในปัจจุบันอาหารว่าง มีความจำเป็นโดยเฉพาะคนที่ต้องเดินทางไกลระหว่างบ้านกับที่ทำงาน รวมทั้งเด็กๆที่ต้องไปโรงเรียน จึงควรต้องรับประทานอาหารระหว่างมือ อาหารว่างควรเป็นอาหารที่ง่าย ทานง่าย รับประทานแล้วไม่อิ่มจนเกินไป และสะดวกที่จะรับประทาน ไม่ยุ่งยากในเรื่องของภาชนะและการจัดเสิร์ฟ ควรเป็นอาหารที่เป็นชิ้นเป็นคำ หรือถ้วยเล็กๆ ซึ่งรับประทานได้สะดวก แต่ต้องคำนึงด้วยว่าอาหารว่าง ควรจะประกอบด้วยอาหารหลายอย่าง เช่น แป้ง ไข่ น้ำตาล นม ผัก ผลไม้ เพื่อให้ได้คุณค่าอาหารครบ เครื่องดื่มจะเป็นร้อนหรือเย็นก็ได้แล้วแต่โอกาสและสถานที่

**หลักการของหลักสูตร**

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย ภูมิปัญญาในพื้นที่อำเภอศรีสำโรง

**จุดมุ่งหมาย**

ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำอาหาร เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับ นำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

## เป้าหมาย

ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอศรีสำโรง

## ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

-ทฤษฎี จำนวน 20 นาที

-ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง 40 นาที

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารว่าง-การทำขนมขลิต	1.เพื่อให้ ผู้เรียน เห็นความสำคัญของการทำอาหารว่าง 2.สามารถมองเห็น ช่องทางในการ ประกอบอาชีพ ได้ 3.บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพ และการจัดจำหน่ายได้	1.ความรู้ เบื้องต้น และ ความสำคัญของการทำอาหารว่าง 2.ความรู้เรื่อง วัสดุ อุปกรณ์ที่ จะนำมา ทำอาหารว่าง 3.วัสดุอุปกรณ์ที่ เลือกใช้ในการ ทำอาหารว่าง	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำอาหารว่าง-การทำขนมขลิต 1.ศึกษาข้อมูลจากวิทยากร เอกสาร สื่อเทคโนโลยี ผ่านช่องทาง You Tube Face book 2.วิทยากร ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปราย เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ การตลาด 3.วิทยากรบรรยายเรื่อง การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ที่ จะนำมาทำอาหารว่าง 4. วิทยากรบอกทิศทางการ ประกอบอาชีพ และการจัด จำหน่ายได้	10 นาที	
2.	ฝึกทักษะการทำอาหารว่างได้แก่- การทำขนมขลิต	1.สามารถบอกเครื่องมือที่จำเป็น สำหรับการ ทำอาหารว่าง 2.อธิบายคุณสมบัติของ วัสดุ/ส่วนผสม แต่ละชนิดได้	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการ เตรียม วัสดุ และอุปกรณ์ที่จำเป็นและ ส่วนผสม สำหรับการ ทำอาหารว่าง 2.ความรู้ เกี่ยวกับ คุณสมบัติของ วัสดุ/ส่วนผสม แต่ละชนิด	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารว่าง ดังนี้ <b>วิธีทำขนมขลิต</b> 1. เริ่มจากการทำไส้ปลาทุ่นาก่อน โดยนำ กระทียมและหอมแดงมาสับรวมกันให้ละเอียด 2. ปีบน้ำ หรือ น้ำมันออกจากปลาทุ่นาให้หมด (ครั้งนี้ใช้ปลาทุ่นากระป๋องแบบ แซ่ในน้ำแรมผสมเกลือ จะเค็มเล็กน้อย) 3. นำน้ำมันใส่กระทะ ตั้งไฟกลาง เติมกระทียมและหอมแดงสับ พร้อมด้วย น้ำตาลปีบ เคี่ยวจนน้ำตาลละลาย จากนั้นจึงใส่เนื้อปลาทุ่นาตามลงไป ผัด		4 ชั่วโมง 40 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>พอแห้ง เติมพริกไทย ซิมนรสหากยังไม่เค็ม เติมเกลือ (รสชาติจะขึ้นอยู่กับยี่ห้อของ ปลาทูน่า และประเภทของน้ำที่แช่ปลาทูน่าด้วย) ผัดต่อจนแห้งสนิท จากนั้นพักให้เย็น</p> <p>4. เริ่มทำแป้งโดยการผสมส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน แล้วพักแป้ง 15 นาที</p> <p>5. นำแป้งมาคลึงเป็นเส้นยาว เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1.5 เซนติเมตร จากนั้นใช้มีดตัดแบ่งเป็นท่อน ท่อนละประมาณ 1.5 เซนติเมตร คลึงให้กลม แล้วแผ่แป้งออก เป็นแผ่นบาง ๆ ตักใส่ปลาทูน่าใส่ตรงกลางประมาณ 1/2 ช้อนชา</p> <p>6. พับแป้งครึ่งหนึ่งแล้วบีบริมให้ติดกัน อย่าให้ไส้ทะลักออกมา จากนั้นจับจีบแป้ง ทำจนแป้งและไส้หมด</p> <p>7. นำน้ำมันปาล์มใส่กระทะ แล้วตั้งไฟกลาง พอร้อนใส่ปั้นขลิบลงไปทอดให้เหลืองทอง จากนั้นตักขึ้นพัก พอเย็นเก็บปั้นขลิบใส่ในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท กันอากาศเข้า สามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ 15 วัน</p>		
รวม					20 นาที	4 ชั่วโมง 40 นาที

### สื่อการเรียนรู้

- วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึก
- สื่อการเรียนรู้ออนไลน์

### การวัดประเมินผล

- สังเกตจากการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน 2
- สังเกตจากชิ้นงาน ผลงาน
- แบบทดสอบ/แบบประเมินออนไลน์

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม -