

ชื่อหลักสูตร การทำน้ำเต้าหู้ปาห่องโก๋ จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร



ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้นำนโยบายการศึกษาของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ ด้านการมีรายได้ระหว่างเรียน จบแล้วมีงานทำ Learn to Earn โดยมีการจัดอบรมอาชีพเสริมในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ New Skill เพิ่มสมรรถนะ Up Skill หรือทบทวนทักษะ Re Skill ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป ให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำและอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข โดยมีการสำรวจความต้องการของประชาชนที่ต้องการมีอาชีพมีรายได้ เพื่อนำไปเลี้ยงครอบครัว ชนบทไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่ พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวานสีส้มสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

จากความสำคัญข้างต้นศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังสำโรง จึงเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษา เพื่อเสริมสร้างอาชีพ สร้างรายได้ตามความต้องการของชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตร การทำน้ำเต้าหู้ปาห่องโก๋ เพื่อสร้างภูมิความรู้ และทักษะให้กับผู้ฝึกอาชีพ และนำไปต่อยอดเป็นอาชีพหลัก สร้างรายได้สร้างอาชีพต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตร การทำน้ำเต้าหู้ปาห่องโก๋ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เน้นหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ ทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตร การทำน้ำเต้าหู้ปาตองโก มีจุดมุ่งหมายดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้กับตนเองและครอบครัว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
๒. ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรวิชา การทำน้ำเต้าหู้ปาต่องโก่ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การเตรียมอุปกรณ์การทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก่	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการการเตรียมอุปกรณ์การทำน้ำเต้าหู้ปาต่องโก่ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำเต้าหู้ปาต่องโก่	อุปกรณ์ - การทำน้ำเต้าหู้ปาต่องโก่ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ ๑. ชามผสม ๒. เตาแก๊ส ๓. มีด ๔. ถาด ๕. ถ้วยพลาสติก	๑. วิทยาการบรรยาย อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก่ เทคนิคการเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ การทำน้ำเต้าหู้และ ปาต่องโก่	๑ ชั่วโมง	
๒.	วิธีการทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก่	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้าน การทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก่ - สามารถทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก่ได้อย่างถูกวิธีและถูกหลักอนามัย	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก่ - ปฏิบัติลงมือการทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก่ - ขั้นตอนการทำน้ำเต้าหู้และปาต่องโก่ ส่วนผสมน้ำเต้าหู้ ๑.ถั่วเหลืองซีก จำนวน ๒ กิโลกรัม ๒. น้ำตาลทรายจำนวน ๒ กิโลกรัม ๓. เม็ดสาคุเม็ดใหญ่ จำนวน ๑ กิโลกรัม	๑. วิทยาการบรรยายและสาธิต การทำขนมตาล ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในการทำขนมตาล ๓. วิทยาการและผู้เรียนร่วมกัน สรุปองค์ความรู้ร่วมกัน		๔ ชั่วโมง

			๔. ถั่วลิสงชีก จำนวน ๒ กิโลกรัม ๕. เกลือปน จำนวน ๑ ห่อ ๖. น้ำสะอาด จำนวน ๑ ถัง ส่วนผสมปาท้องโก๋ ๑. แป้งปาท้องโก๋ จำนวน ๒ กิโลกรัม ๒. ยีสต์ จำนวน ๑ ซอง ๓. แอมโมเนีย จำนวน ๑ ซอง ๔. น้ำมันพืช จำนวน ๓ ขวด วิธีการทำน้ำเต้าหู้ ๑. นำถั่วเหลืองคั่วหรือตากตอนแดดแรง จะทำหน้าเต้าหู้หอมยิ่งขึ้น ซาวถั่ว ๒-๓ ครั้ง เติมน้ำให้เหนือถั่ว แช่ถั่วประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง หรือแช่ไว้ก่อนนอนหรือแช่น้ำร้อนประมาณ ๓-๔ ชั่วโมง ครบ ๓ ชั่วโมง ซาวถั่ว เปลี่ยนน้ำแช่ เก็บถั่วที่ลอยทิ้ง แช่ ต่ออีก ๑ ชั่วโมง เมื่อครบเวลา ให้ นำ ถั่วมาซาล้างน้ำจนใส ๒. สรงถั่วใส่กระชอนพักให้สะเด็ด น้ำถ้าต้องการน้ำสีขาวให้เก็บ เปลือกทิ้งให้หมด(ไม่เก็บได้เพราะ ต้องกรองออก) เตรียมต้มน้ำอุ่นจะ ช่วยทำให้น้ำเต้าหู้หอม เก็บไว้ได้ นาน ตักเมล็ดถั่ว ใส่เครื่องปั่น เติมน้ำ		
--	--	--	---	--	--

			น้ำป่นให้ละเอียด กรองด้วยผ้าขาวบาง ๔ ทบ วางบนกระชอนแล้วบีบน้ำถ้าเหลือดิบไปต้น โดยใช้ไฟกลางเติมเกลือเล็กน้อย หมั่นคนระยะๆ พอน้ำมันเดือดปุด ๆ นำไปตุนโดยใช้หม้อใบใหญ่ใส่น้ำ ตุนประมาณ ๑ ชั่วโมง ก็จะได้น้ำเต้าหู้พร้อมรับประทาน วิธีการทำปาห่องโก๋ ๑. เทน้ำลงอ่างผสม ตามด้วยแอมโมเนีย ใช้ ตะกร้อมือคนให้ละลายเทแป้งปาห่องโก๋สำเร็จรูปลงในน้ำ ใช้ พายผสมให้ เข้ากันจนไม่เหลือผลแป้ง ๒. นำพลาสติก คลุมแป้งพักไว้ ๓ ชั่วโมงที่อุณหภูมิห้อง ๓. เทแป้งที่พักครบเวลาลงบนโต๊ะที่โรยแป้งนวล ตัดแบ่งแป้งออกจากก้อนโตจากนั้นตบให้แบน ตัดขนาดให้เท่ากัน จับระบकुนำลงทอดในน้ำมันที่ร้อนปานกลาง จนกรอบเป็นสีเหลืองทอง			
--	--	--	--	--	--	--

๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายและการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยาการบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ - วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๑ ชั่วโมง	
----	------------------------	---	---	---	-----------	--

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร/ ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม