



ที่ ศธ ๐๒๑๐.๘๑๐๕/๑๕๗

กศน.อำเภอบางปลาม้า  
ต.โคกคราม อ.บางปลาม้า สพ. ๗๒๑๕๐

๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความเห็นชอบการจัดทำหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

เรียน ประธานและคณะกรรมการสถานศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย โครงสร้างสาระหลักสูตรการทำอาหารว่าง

จำนวน ๑ หลักสูตร

ด้วยศูนย์การศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า ได้จัดทำหลักสูตรงานการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำอาหารว่าง จำนวน ๔๕ ชั่วโมง เพื่อการจัดการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน พัฒนาอาชีพพระยะสัน (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ชั้นเรียนวิชาชีพ (หลักสูตร ๓๑ ชั่วโมงขึ้นไป)

ดังนั้น ศูนย์การศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านในการพิจารณาสาระหลักสูตรดังกล่าว และได้แนบหลักสูตรมาพร้อมหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางสมควร วงษ์แก้ว)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางปลาม้า

งานการศึกษาต่อเนื่อง

โทร. ๐ ๓๕๕๘ ๖๔๑๕

โทรสาร. ๐ ๓๕๕๘-๖๔๑๕

**หลักสูตร การทำอาหารว่าง จำนวน ๔๕ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม**  
**ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี**

**ความเป็นมา**

อาหารว่าง หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำ หยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทานเป็นทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติ หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ได้อย่างใดอย่างหนึ่ง กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำพิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสดใสสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน

ในชุมชนอำเภอบางปลาม้า มีวัตถุดิบในท้องถิ่นที่สามารถนำมาประกอบเป็นอาหารว่างที่เป็นเอกลักษณ์ แสดงให้เห็นถึงวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติในท้องถิ่น นำมาเลือกใช้เป็นเมนูอาหารว่างซึ่งถือเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่สามารถประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ ให้สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง

**หลักการของหลักสูตร**

เป็นหลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่บูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการทำอาหารว่างที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้
๒. เพื่อลดอัตราการว่างงาน
๓. เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

**กลุ่มเป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ อำเภอบางปลาม้า

**หลักสูตร**

จำนวน ๔๕ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๔๒ ชั่วโมง

โครงสร้างสาระหลักสูตรการทำอาหารว่าง จำนวน ๔๕ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความสำคัญ การทำอาหารว่าง	๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ การทำอาหารว่าง ๑.๒ เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ และทักษะ ในการประกอบอาชีพ การทำอาหารว่าง	๑.๑ ความสำคัญใน การทำอาหารว่าง ในชุมชน ๑.๒ ความสำคัญใน การเลือกประกอบ อาชีพการทำอาหาร ว่าง ๑.๓ ความเป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพการทำอาหาร ว่าง ๑.๔ ทิศทางการ ประกอบอาชีพการ ทำอาหารว่าง	๑.๑ วิทยาการอธิบาย ความสำคัญและการเลือก ประกอบอาชีพการ ทำอาหารว่าง ๑.๒ วิทยาการอธิบาย ความสำคัญในการเลือก ช่องทางการทำอาหารว่าง ๑.๓ วิทยาการอธิบายในรูปแบบ ธุรกิจในการทำอาหารว่างที่ สามารถสร้างรายได้	๑	-
๒.	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และการ บรรจุภัณฑ์อาหาร ว่าง	๒.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ ขั้นตอนการเตรียม วัสดุอุปกรณ์การ ทำอาหารว่าง ๒.๒ เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ และทักษะ ออกแบบการบรรจุ ภัณฑ์อาหารว่าง	๒.๑ ขั้นตอนการ เตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำอาหารว่าง ๒.๒ การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมกับชนิด ของอาหารว่าง	๒.๑ วิทยาการอธิบายขั้นตอน การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การ ทำอาหารว่าง ๒.๒ วิทยาการอธิบายการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมกับชนิดของ	๑	-



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	ขั้นตอนการทำอาหารว่าง ๓.๑ การทำขนมจีบ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำขนมจีบ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมจีบได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมจีบได้	๑. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบ - เนื้อหมู - กระเทียมสับ - รากผักชีสับ - มันหมู - ซอสปรุงรส - ซีอิ้วขาว - เกลือ - น้ำตาล - น้ำปลา - แป้งมัน - พริกไทย ๒. ขั้นตอนการทำขนมจีบ ๑. หมักเนื้อหมูปักด้วยกระเทียมสับ รากผักชีสับ มันหมู ปรุงรสด้วย ซอสปรุงรส ซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาล และน้ำปลา ๒. ใส่แป้งมันแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน เทพริกไทยลงไปแล้วคลุกให้เข้ากันอีกครั้ง ๓. วางแผ่นเกี้ยวไว้บนกำปั้น โดยการทำมือหลวมๆ ให้เกี้ยวเป็นหลุม วางหมูที่หมักไว้ตรงกลางของเกี้ยว เสร็จแล้วก็จับห่อให้เป็นจีบ ๔. นำไปนึ่ง เวลา ๑๕ น. จัดเรียงใส่จาน	๑. วิทยากรอธิบาย การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบ ๒. วิทยากรสาธิตการทำขนมจีบ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงการทำขนมจีบ	-	๓



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ขั้นตอนการทำอาหารว่าง ๓.๒ การทำ สาकुไส้หมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจการทำสาकुไส้หมู ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถอธิบายขั้นตอนการทำสาकुไส้หมูได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำสาकुไส้หมูได้	<u>๑. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำสาकुไส้หมู</u> - เม็ดสาकु - ไส้หมู - น้ำมันกระเทียมเจียว - น้ำมันพืช (สำหรับทา) ส่วนผสม ไส้หมู - หมูสับ ๒๗๐ กรัม - รากผักชี ๒ ราก - กระเทียม ๓ กลีบ - พริกไทย ๑ ช้อนชา - หอมแดงสับ ๕ หัว - น้ำตาลปีบ ๑๕๐ กรัม - ซีอิ๊วขาว ๑ ช้อนโต๊ะ - ถั่วลิสงคั่วบด ๕๕ กรัม - หัวไชโป๊เค็ม (ล้างน้ำ ๒ ครั้ง) ๑๐๐ กรัม <u>๒. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู</u> วิธีทำไส้สาकु ๑. ทำไส้ก้นก่อน เริ่มจากการนำรากผักชี กระเทียม และพริกไทยมาตำให้ละเอียด ๒. นำมาผัด ใช้น้ำมันไม่ต้องเยอะมาก เดี่ยวใส่แฉะไป ๓. จากนั้นนำหอมแดงใส่ลงไปผัดต่อให้หอม ๔. ใส่หมูสับลงไปผัดต่อ ๕. ใส่น้ำตาลปีบลงไป ด้วยซีอิ๊วขาว ๖. ผัดให้เข้ากันดี จากนั้นถั่วลิสงคั่วบดลงไป ๗. ใส่หัวไชโป๊เค็ม เน้นว่าล้างน้ำก่อนเพราะไม่เช่นนั้นจะเค็มมาก ๆ ถ้าไม่แน่ใจจะเค็มแค่ไหนให้ชิมรสดูก่อนที่จะปรุงซีอิ๊วขาวลงไป	๑. วิทยากรอธิบายการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสาकुไส้หมู ๒. วิทยากรสาธิตการทำสาकुไส้หมู ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงการทำสาकुไส้หมู	-	๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๘. พอผัดไส้เข้ากันเรียบร้อยแล้ว แล้ว พักไส้ให้เย็นแล้วนำมา ปั้นเป็นก้อน วิธีทำแป้งสาคุ ๑. ก่อนที่จะปั้นไส้ให้เอาเม็ด สาคุมาแช่น้ำก่อน ใช้น้ำ อุณหภูมิปกติแช่ทิ้งไว้ ประมาณ ๓๐ นาที ๒. พอถึงเวลาให้กรองน้ำออก จะเห็นได้ว่าสาคุจะเริ่มพองตัว แบบนี้ ต่อจากนั้นให้ขยำเม็ด สาคุพอให้ติดกัน ไม่ต้องนวด ไม่เช่นนั้นสาคุจะเหนียวเกินไป อย่าลืมว่าเม็ดสาคุที่เราเอามา ใช้ คือสาคุเทียมที่ทำจาก แป้งมันสำปะหลัง การที่เรา นวดแป้งมาก ๆ ก็จะทำให้แป้ง เหนียว ๓. จากนั้นก็นำแป้งมาแผ่เป็น แผ่นพอประมาณ ไม่ต้องเยอะ มาก แป้งสาคุจะได้บาง ๆ ๔. นำไส้ที่เราปั้นไว้มาวางตรง กลาง ๕. ห่อไส้ให้มิดและปั้นให้กลม แบบนี้จนหมด ๖. จัดเรียงเพื่อรอหนึ่ง ๗. จากนั้นนำซึ่งนึ่ง เดือด แล้วนำชั้นซึ่ง น้ำมันให้ทั่ว วางขนม ปั้นลงไปแล้วทาน้ำมัน กระเทียมเจียวลงไป ด้วย เพื่อให้ขนมติด ๘. หลังจากนั้น นึ่งจน สาคุเริ่มใส ไม่จำเป็น ทั้งหมด ให้พอเห็นมีเง ไม่เป็นไร พอเอาออก ข้างนอกสักพักจะใสขึ้น</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๙.แล้วเอาสา쿠ที่เราเน็งสุก ออกมาชโลมด้วยน้ำมัน กระทบเจียวอีกครั้งเพื่อที่จะ ทำให้ขนมไม่ติดกัน</p> <p>๑๐.เสร็จเรียบร้อยแล้ว จัด เสิร์ฟ โดยโรยกระทบเจียว แนมพริกขี้หนู ผักสลัด และ ผักชี</p>			
	<p>ขั้นตอนการทำอาหารว่าง ๓.๓ การทำ กะหรี่ปั๊</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจการทำกะหรี่ปั๊</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถอธิบายขั้นตอนการทำกะหรี่ปั๊ได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำกะหรี่ปั๊ได้</p>	<p>๑.การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำกะหรี่ปั๊</p> <p>ส่วนผสม แบ่งชั้นนอก แบ่งสาลีเอนกประสงค์ (แบ่งว่าว) น้ำ น้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำมันรำข้าว</p> <p>ส่วนผสม แบ่งชั้นใน แบ่งสาลีเอนกประสงค์ (แบ่งว่าว)</p> <p>นึ่งน้ำมันรำข้าว - น้ำมัน (สำหรับทอด)</p> <p>๒.ขั้นตอนการทำกะหรี่ปั๊</p> <p>เริ่มทำแบ่งชั้นนอก ผสมน้ำ น้ำตาลทราย และเกลือ คนจนละลายเข้ากัน จากนั้นเทใส่ลงในชามผสมที่ใส่ แบ่งสาลีทำ หลุมตรงกลางรอไว้ แล้ว นวดพอแบ่งจับตัวกัน ใส่น้ำมันรำข้าวลงไป นวดต่อจน</p> <p>ชาม</p> <p>๒.ทำแบ่งชั้นในโดยใส่อ่างผสมทำเป็นหลุม๑ ใส่น้ำมันรำข้าวลงไป แบ่งเนียนเข้ากัน</p> <p>๓. คลุมด้วยพลาสติกอาหาร และพักแบ่งไว้ นาทึ</p>	<p>๑.วิทยากรอธิบาย การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกะหรี่ปั๊</p> <p>๒. วิทยากรสาธิตการทำกะหรี่ปั๊</p> <p>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ จริ่งการทำกะหรี่ปั๊</p>	-	๓



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๔. จากนั้นแบ่งแป้งชั้นนอก ก้อนละประมาณ ๑๒๕ กรัม จำนวน ๔ ก้อน จากนั้นคลึงเป็นลูกกลม และแบ่งแป้งชั้นใน ก้อนละประมาณ ๕๐ กรัม จำนวน ๔ ก้อน จากนั้นคลึงเป็นลูกกลม แล้วพักแป้งไว้ประมาณ ๑๐ นาที</p> <p>๕. แผ่แป้งชั้นนอกเป็นแผ่น ๆ แล้วนำไปหุ้มแป้งชั้นในให้มิด คลึงเป็นก้อนกลม ๆ แล้วพักแป้งทิ้งไว้ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที</p> <p>๖. รีดแป้งให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า แล้วม้วนแป้งขึ้นไปจนสุด จากนั้นรีดให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าอีกครั้ง ขนาดกว้างประมาณ ๓ นิ้ว รีดให้ยาวจะได้หลายหลายชั้นสวย ช่วงแรกที่มีม้วนอาจจะต้องรีดให้บางหน่อย จะได้เป็นลายกันหอยสวย ๆ จากนั้นม้วนแป้งให้แน่น (ถ้าไม่แน่น เวลาทอดแป้งจะแตก) ทำแบบนี้จนครบทั้ง ๔ ก้อน พักแป้งต่ออีก ๑๐ นาที</p> <p>๗. ตัดแบ่งแป้งแต่ละท่อนเป็น ๖ ชิ้น รีดเป็นแผ่นวงรี</p> <p>๘. ตักไส้ลงไป พับริมไข่ โดยใช้น้ำแตะขอบ ๆ แป้งจะได้ติดกันดี จากนั้นจับจีบให้สวยงาม</p> <p>๙. ตั้งน้ำมันจนร้อน จากนั้นทอดใช้ไฟกลาง ประมาณ ๕-๗ นาที หรือสุกเหลือง พอสุกแล้วตักขึ้นมาพักสะเด็ดน้ำมัน</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ขั้นตอนการทำอาหารว่าง ๓.๔ การทำซาลาเปา	๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจการทำซาลาเปา ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถอธิบายขั้นตอนการทำซาลาเปาได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำซาลาเปาได้	๑. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำซาลาเปา ส่วนผสม แป้งเชื้อ - แป้งเค้ก - ยีสต์ - น้ำเปล่า ส่วนผสมแป้งโด - แป้งเค้ก - ผงฟู - แป้งเชื้อที่ผสมไว้ - น้ำตาลทราย - เกลือป่น - น้ำเปล่า - เนยขาว <u>๒. ขั้นตอนการทำซาลาเปามีดังนี้</u> วิธีทำแป้งเชื้อ ๑. ร่อนแป้งเค้ก ๒ รอบแล้วใส่ลงในอ่างผสม ใส่ยีสต์ตามลงไปคนให้ผสมเข้ากัน ๒. ทำหลุมแป้งตรงกลางแล้วค่อย ๆ เทน้ำเปล่าลงไปใช้หัวตีรูปตะขอนวดแป้งจนส่วนผสมเริ่มเป็นก้อน ๓. นำส่วนผสมแป้งใส่ภาชนะ ถนอม พักแป้ง นำที่จ วิธีทำ ๑. ด้วยกั ๒. ในครั ทราย ด้วยห ปาน	๑. วิทยากรอธิบาย การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซาลาเปา ๒. วิทยากรสาธิต การทำซาลาเปา ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงการทำซาลาเปา	-	๓

ต้อง

ร ศรีทริณ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๓. ค่อย ๆ ใส่ส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้ลงไป ตีจนพองจับตัวเป็นก้อน</p> <p>๔. ใส่เนยขาวลงไปนวดจนแป้งมีเนื้อเนียนและนุ่ม</p> <p>๕. นำก้อนแป้งออกมาคลึงเป็นก้อนกลม ใส่ภาชนะแล้วใช้พลาสติกถนอมอาหารคลุมแป้งพักไว้ประมาณ ๕-๑๐ นาที</p> <p>๖. แบ่งแป้งออกเป็นก้อนขนาดตามต้องการ จากนั้นคลึงเป็นก้อนกลม ๆ แล้วคลุมด้วยพลาสติกถนอมอาหารทิ้งไว้อีกประมาณ ๑๐ นาที หรือจนส่วนผสมฟูขึ้นเป็นสองเท่า แล้วจึงนำไปห่อไส้ที่ต้องการ</p>			
	<p>ขั้นตอนการทำอาหารว่าง</p> <p>๓.๕ การทำเกี๊ยวทอดไส้ต่างๆ</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำเกี๊ยวทอดไส้ต่างๆ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำเกี๊ยวทอดไส้ต่างๆได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเกี๊ยวทอดไส้ต่างๆได้</p>	<p><u>๑. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำเกี๊ยวทอดไส้ต่างๆ</u></p> <p>ส่วนผสม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แผ่นเกี๊ยว</li> <li>- เนื้อสัตว์สับละเอียด/ลูกชิ้น/ ไชนกกระทา</li> <li>- สามเกลอ ( รากผักชี/ กระเทียม/ พริกไทย)</li> <li>- ซอสหอยนางรม</li> <li>- ต้นหอมซอย</li> <li>- น้ำเปล่าสำหรับติดแผ่น</li> <li>- น้ำมันสำหรับทอด</li> </ul> <p><u>๒. ขั้นตอนการทำเกี๊ยวทอดนี้</u></p> <p>๑. ผสมเนื้อสัตว์บดกับซอสหอยนางรมและสามเกลอ (รากผักชี/กระเทียม/พริกไทย) ให้เข้ากัน</p>	<p>๑. วิทยากรอธิบาย การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเกี๊ยวทอดไส้ต่างๆ</p> <p>๒. วิทยากรสาธิตการทำเกี๊ยวทอดไส้ต่างๆ</p>	-	๓



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๒.ใส่ต้นหอมซอยลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วเอาไป แช่ตู้เย็นประมาณ ๑๐ นาที ๓.นำเนื้อสัตว์หมัก/ลูกชิ้น/ไข นกกกระทา แล้วมาห่อด้วยแป้ง เกี้ยว ใช้น้ำเปล่าแตะแทนกาว ๔.นำไปทอดใช้ไฟกลาง จนกระทั่งเหลืองกรอบ ตักขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน ๕.จัดใส่จาน ทานคู่กับน้ำจิ้ม บ้วยหรือน้ำจิ้มไก่</p>			
	<p>ขั้นตอนการ ทำอาหารว่าง ๓.๖ การทำ ขนมปังหน้า หมู</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ การทำขนมปังหน้าหมู ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถอธิบายขั้นตอน การทำขนมปังหน้าหมู ได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนมปังหน้า หมูได้</p>	<p><u>๑. การเตรียม วัสดุอุปกรณ์ใน การทำขนมปังหน้าหมู</u> - ขนมปัง / เนื้อหมูในสับ - กระเทียม / พริกไทย / ราก ผักชี - น้ำมันหอย / ไข่ไก่ / ซีอิ้วขาว / น้ำมันปาล์ม วัตถุดิบสำหรับทำอาหาร - น้ำส้มสายชู / น้ำตาล / น้ำ สะอาด /เกลือ - หอมแดงซอย/พริกชี้ฟ้าแดง / พริกชี้ฟ้าเหลือง/ แดงกวาง <u>๒. ขั้นตอนการทำขนมปังหน้า หมูมีดังนี้</u> ๑.ตำกระเทียม พริกไทย และ รากผักชี ให้แหล หมักหมูสับโดยใ ในครกเลย ตำจ น้ำมันหอยและ จนเข้ากัน เติมไข่ไก่ลงไปค หมักทิ้งไว้สัก ๑</p>	<p>๑.วิทยากรอธิบาย การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำขนมปังหน้าหมู ๒. วิทยากรสาธิตการ ทำขนมปังหน้าหมู ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ จริง การทำขนมปัง หน้าหมู</p>	-	๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๒. ระหว่างรอก้มก้มหมูเตรียมขนมปังกัน หั่นขอบขนมปังแล้วนำไปปิ้งให้ขนมปังแห้ง ถ้าไม่มีที่ปิ้งขนมปัง หรือเตาอบ ให้วางบนตะแกรงแล้วตากจนขนมปังแห้งก่อนหลังจากนั้นหั่นขนมปังเป็น ๔ ชั้น</p> <p>๓. ตักหมูสับที่หมักแล้วทาลงบนขนมปัง กดหมูให้ติดขนมปัง เวลาทอดจะได้ไม่หลุดวางผักชีลงตรงกลางหมูสับ ทาไข่ (อีกครั้งฟองที่เหลือ) ลงบนหน้าหมูสับ</p> <p>๔. ตั้งกระทะให้ร้อน จากนั้นใส่น้ำมันปาล์มลงไป เมื่อน้ำมันร้อนใส่ขนมปังหน้าหมูลงไปทอดจนเหลืองแล้วกลับด้าน เมื่อสุกทั้งสองด้านแล้วตักพักไว้บนกระดาษซับน้ำมันก่อนขั้นตอนการทำอาหาร</p> <p>๕. ผสมน้ำสะอาด น้ำส้มสายชู น้ำตาล และเกลือ ตั้งไฟอ่อน ๆ เคี่ยวให้เข้ากัน จนน้ำงวดลงเล็กน้อย</p> <p>๖. ทิ้งน้ำอาหารไว้จนเย็น แล้วจึงเทราดลงบนแตงกวาหอมแดง พริกชี้ฟ้าแดง และพริกชี้ฟ้าเหลือง</p>			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ขั้นตอนการทำอาหารว่าง ๓.๗ การทำปอเปี๊ยะ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำปอเปี๊ยะ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำปอเปี๊ยะได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำปอเปี๊ยะได้	๑. การเตรียม วัสดุอุปกรณ์ ในการทำปอเปี๊ยะ - หมูสับ - เกลือป่น /พริกไทยป่น - กะหล่ำปลีซอย /แครอทซอย - น้ำมันหอย/ซอสถั่วเหลือง - น้ำตาลทราย/ซีอิ้วขาว - แป้งข้าวโพดละลายน้ำ - แป้งเปาะเปี๊ยะ - ไข่ไก่ - น้ำมันพืช ๒. ขั้นตอนการทำปอเปี๊ยะ มีดังนี้ ๑. นำหมูไปรวนในกระทะ ใส่เกลือป่นและพริกไทยป่นลงไปเล็กน้อย รวนจนหมูสุก ตักขึ้น เตรียมไว้ ๒. ทำไส้ปอเปี๊ยะโดยใส่น้ำมันพืชลงในกระทะเล็กน้อย นำขึ้นตั้งไฟ พอร้อนใส่กะหล่ำปลีและแครอท ลงผัดพอสุก ประรสด้วยซีอิ้วขาว น้ำมันหอย ซอสถั่วเหลือง และน้ำตาลทราย ใส่แป้งข้าวโพดละลายน้ำลงไป ผัดให้เข้ากันดี จากนั้นใส่วุ้นเส้น ใส่หมูสับรวนลงไปผัดให้ส่วนผสมเข้ากัน ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็น ๓. ตักส่วนผสมใส่วางตรงกลางของแป้งเปาะเปี๊ยะ ๔. ห่อแป้งแล้วทาไข่ไก่ที่รมแป้งเพื่อยึดให้แป้งติดกัน ๕. พับแป้งจากด้านข้างซ้ายและขวา จากนั้นม้วนให้สุด เตรียมไว้ ๖. นำเปาะเปี๊ยะไปทอดจนสุกเหลือง ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน หั่นเป็นชิ้น ๆ จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ	๑. วิทยากรอธิบายการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำปอเปี๊ยะ ๒. วิทยากรสาธิตการทำปอเปี๊ยะ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงการทำปอเปี๊ยะ	-	๓



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ขั้นตอนการทำอาหารว่าง ๓.๘ การทำขนมปังกรอบหน้าต่างๆ	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำขนมปังกรอบหน้าต่างๆ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบาย ขั้นตอนการทำขนมปังกรอบหน้าต่างๆ ได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมปังกรอบหน้าต่างๆ ได้</p>	<p>๑. การเตรียม วัสดุอุปกรณ์ ในการทำขนมปังกรอบหน้าต่างๆ</p> <p>-ขนมปังแถว</p> <p>-เนยสดเค็ม</p> <p>-พริกเผา</p> <p>-หมูหยอง</p> <p>-มายองเนส</p> <p>-น้ำตาลทราย</p> <p>๒. ขั้นตอนการทำขนมปังกรอบหน้าต่างๆมีดังนี้</p> <p>๑.ขนมปังผึ่งลมหรือพัดลมสักครึ่งชั่วโมง เพื่อให้ผิวขนมแห้งและลดความนุ่มลง จะได้ทานง่ายขึ้น</p> <p>๒.วอร์มเตาอบ ไว้ประมาณ ๑๐ นาที</p> <p>๓.เตรียมเนย ตีให้อ่อนตัว นำเนยทาบนขนมปัง ให้ทั่ว ปาดเนยพอประมาณ</p> <p>๔.เอาหน้าต่าง ๆ ที่เตรียมไว้ปาดให้ทั่ว</p> <p>๕.อบไฟอ่อน ๆ ประมาณ ๑๐ นาที ได้กลิ่นหอมเนยแล้วขอบๆ เริ่มเหลืองก็เอาออกมาได้เลย</p> <p>๖.เอาออกมาจากเตาแล้ว สักพักไม่ เย็นแล้ว เก็บใส่ถุงมัดปากอลม</p>	<p>๑.วิทยากรอธิบายการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมปังกรอบหน้าต่างๆ</p> <p>๒. วิทยากรสาธิต การทำขนมปังกรอบหน้าต่างๆ</p> <p>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำขนมปังกรอบหน้าต่างๆ</p>	-	๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ขั้นตอนการทำอาหารว่าง ๓.๙ การทำขนมปังขลิบ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำขนมปังขลิบ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมปังขลิบได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมปังขลิบได้	๑. การเตรียม วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมปังขลิบ ส่วนผสม แป้งปังขลิบ - แป้งสาลีเอนกประสงค์ - เกลือป่น - น้ำ/น้ำมันพืช / น้ำมันสำหรับทอด ส่วนผสม ไข่ปังขลิบ - เนื้อสัตว์ - หอมแดงสับ - น้ำตาลปีบ / น้ำตาลทราย/ เกลือป่น - รากผักชีขอย/ กระเทียม/พริกไทยป่น - ข่าขอย/ถั่วลิสงคั่วป่น/น้ำมัน <u>๒. ขั้นตอนการทำขนมปังขลิบ มีดังนี้</u> ๑. ทำไส้ โดยโขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย และข่า ให้ละเอียด ๒. ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป ใส่เครื่องโขลกลงไปผัดให้หอม ใส่หอมแดงและเนื้อสัตว์ลงไปผัด ปรุงรสด้วย น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย และเกลือป่น ผัดให้ค่อนข้างแห้ง ใส่ถั่วลิสง ผัดให้เข้ากัน พักให้เย็น ปั้นเป็นก้อนรี ๓. ทำแป้ง โดยคนผสมเกลือในน้ำจนให้ละลาย ใส่น้ำมันพืชลงไป เทใส่ในแป้ง แล้วนวดให้เข้ากัน ประมาณ ๒๐ นาที ๔. พอบรรเทาแ ก้อนกลมเล็ก แผ่เส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ นิ้ว วางไส้ตรงกลาง ให้สนิท ขลิบให้สวย ๕. นำไปทอดในน้ำปานกลาง จนสุกเหลือง ตักขึ้น	๑. วิทยากรอธิบายการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมปังขลิบ ๒. วิทยากรสาธิตการทำขนมปังขลิบ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงการทำขนมปังขลิบ	-	๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ขั้นตอนการทำอาหารว่าง ๓.๑๐ การทำข้าวเกรียบปากหม้อ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำข้าวเกรียบปากหม้อ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปากหม้อได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำข้าวเกรียบปากหม้อได้	๑. การเตรียม วัสดุอุปกรณ์ ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ตัวแบ่ง - แป้งมันสำปะหลัง / แป้งข้าวเจ้า / น้ำ ไส้หวาน - หัวผักกาดหวาน / น้ำตาลปีบ / ถั่วลิสง - หอมแดง (หัวใหญ่) / รากผักชี / น้ำมันพืช / เกลือ ๒. ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปากหม้อ มีดังนี้ ๑.ล้างหัวผักกาดหวานให้สะอาด แล้วสับให้ละเอียด ๒.คั่วถั่วลิสงเอาเปลือกออก นำมาตำไม่ต้องละเอียดนัก ๓.ใส่น้ำมันลงกระทะ นำหอมแดงที่หั่นละเอียดกับ รากผักชีที่โขลกไว้มาผัดให้เหลือง ใส่หัวผักกาดหวาน สับ น้ำตาลปีบ เคี่ยว ประมาณ ๒ ชั่วโมง เพื่อให้ น้ำตาลเหนียว ใส่เกลือ เล็กน้อย คลุก ให้ทั่ว ๔.นำถั่วลิสงที่ตำมาคลุกกับ ไส้ที่ผัดไว้ ให้ทั่ว จะได้ไส้ที่เหนียวพอเหมาะ ตักใส่จานไว้ ๕.นำแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และน้ำมาผสมกันตามส่ว ๖.เอาน้ำใส่หม้อดินหรือหม้อนิ่มประมาณ ๓/๔ ของหม้อ ใช้ผ้าขาวบางซึ่ง ปากหม้อให้ตั้ง มัดด้วยเชือก	๑.วิทยากรอธิบายการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ๒. วิทยากรสาธิตการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	-	๓



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>รอบคอหม้อให้แน่น เหลือปากหม้อไว้เล็กน้อยเพื่อให้ไอน้ำ ออกได้ ยกหม้อขึ้นตั้งไฟ ปิดฝา พอน้ำเดือดจึงเปิดฝาดอก ตักแป้ง ๑ ช้อนโต๊ะ ละเลงเป็นวงกลมบนผ้า ปิดฝา</p> <p>๗.เมื่อแป้งสุก เปิดฝาดอก ตักใส่หอยอดพอสสมควร ใช้ไม้พายเล็ก ๆ ชุบน้ำ แฉะแผ่นแป้ง พับเป็นสี่เหลี่ยม ตักใส่ถาด พรมด้วยน้ำมัน กระเทียมเจียว</p>			
	<p>ขั้นตอนการทำอาหารว่าง</p> <p>๓.๑๑ การทำปาต่องโก๋</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจการทำปาต่องโก๋</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำปาต่องโก๋ได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำปาต่องโก๋ได้</p>	<p>๑. การเตรียม วัสดุอุปกรณ์ในการทำปาต่องโก๋</p> <p>ส่วนผสม ปาต่องโก๋</p> <p>-แป้งสาลีอเนกประสงค์ / เกลือป่น</p> <p>-น้ำตาลทราย/ ยีสต์แห้ง/ ผงฟู</p> <p>-น้ำมันพืช/น้ำ/เบกกิ้งโซดา</p> <p>-น้ำมันพืช (สำหรับทอด)</p> <p>-แป้งสาลีอเนกประสงค์ (สำหรับโรยกันติด )</p> <p>๒. ขั้นตอนการทำปาต่องโก๋ มีดังนี้</p> <p>๑. ร่อนแป้งสาลี อเนกประสงค์ ผงฟู และเบกกิ้งโซดาเข้าด้วยกันลงในอ่างผสม ใส่ยีสต์แห้งลงไปคนผละให้เข้ากัน เตรียมไว้</p> <p>๒. ผสมน้ำอุ่น น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำมันพืช คนให้เข้ากัน เตรียมไว้</p>	<p>๑. วิทยากรอธิบายการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำปาต่องโก๋</p> <p>๒. วิทยากรสาธิตการทำปาต่องโก๋</p> <p>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงการทำปาต่องโก๋</p>	-	๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๓. เทส่วนผสมของเหลว (ข้อ ๒) ลงในส่วนผสมแป้ง (ข้อ ๑) นวดด้วยมือหรือเครื่องนวดแป้งให้เข้ากัน ประมาณ ๑๐ นาที จากนั้น นำผ้าชุบน้ำหมาด ๆ คลุมแป้ง พักไว้ประมาณ ๖ ชั่วโมงหรือข้ามคืน</p> <p>๔. โรยแป้งสาลีเนกประสงค์ ลงบนพื้นผิวที่จะนวดแป้งแล้ว นำแป้งมารีดเป็นแผ่นบาง ๆ ใช้มีดตัดเป็นชิ้นๆ ขนาดเท่า ๆ กัน</p> <p>๕. ใช้ไม้แตงน้ำเปล่าแล้วตะลึงตรงกลางแป้ง จากนั้นนำแป้งอีกชิ้นมาประกบซ้อนกันเบา ๆ พักไว้สักครู่</p> <p>๖. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ ใช้ไฟปานกลาง พอน้ำมันร้อน ยืดแป้งตามยาว เล็กน้อยแล้วนำลงทอดจนสุกเหลืองกรอบและลอยขึ้นมา ช้อนตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน</p>			
	<p>ขั้นตอนการทำอาหารว่าง</p> <p>๓.๑๒ การทำขนมดอกจอก</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำขนมดอกจอก</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมดอกจอกได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมดอกจอกได้</p>	<p>๑. การเตรียม <u>วัสดุอุปกรณ์</u> ในการทำขนมดอกจอก</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แป้งสาลีเนกประสงค์</li> <li>- แป้งข้าวเจ้า</li> <li>- แป้งมันสำปะหลัง</li> <li>- น้ำปูนใส</li> <li>- ไข่ไก่</li> <li>- เกลือ</li> <li>- น้ำตาลทราย</li> <li>- หัวกะทิ</li> <li>- งาดำ</li> </ul>	๑. วิทยากรอธิบายการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมดอกจอก	-	๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p><u>๒.ขั้นตอนการทำขนม</u>  <u>ดอกจอก มีดังนี้</u>            ๑. นำแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า และแป้งมัน เทรวมกัน ตามด้วยน้ำปูนใส นวดไปเรื่อย ใส่ไข่ไก่ขนาดต่อไปเรื่อย ๆ            ๒.ใส่เกลือและน้ำตาลทราย นวดให้เข้ากัน เทกะทิแล้ว นวดให้ส่วนผสมเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน ใช้เวลานวดค่อนข้างนานกว่าส่วนผสมจะเข้ากันดี            ๓.กรองด้วยกระชอนตาถี่ แป้งจะละเอียดเนียนสวย            ๔.ใส่งาดำตามชอบ หรือจะใส่งาขาวด้วยก็ได้            ๕.ขั้นตอนการทอด นำพิมพ์ไปแช่ทิ้งไว้ในน้ำมันที่ร้อนประมาณ ๑๐ นาที            ๖.พอพิมพ์ร้อนได้ที่แล้วก็ชุบด้วยน้ำมันก่อนที่จะไปชุบแป้ง            ๗.จุ่มพิมพ์ลงไปในแป้ง แต่อย่าจุ่มจนมิด (เพราะถ้าจุ่มมิดแป้งจะติดพิมพ์ ไม่หลุด)            ๘.นำพิมพ์ชุบแป้งเสร็จแล้วลงไปทอดในน้ำมันที่ร้อน ใช้ไฟกลาง พอเอาพิมพ์จุ่มลงในน้ำมันแล้วค่อยพิมพ์ แป้งก็จะพิมพ์            ๙.ทอดให้สุกเฉพาะให้สะเด็ดน้ำมันก็กินได้ อร่อย</p>			

โอง

ร้อย



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ขั้นตอนการทำอาหารว่าง ๓.๑๓ การทำบะจ่าง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำบะจ่าง ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำบะจ่างได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบะจ่างได้	๑. การเตรียม วัสดุอุปกรณ์ ในการทำบะจ่าง - ข้าวเหนียวดิบ (แช่น้ำทิ้งไว้ ประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง) - เห็ดหอมซอย/กุ้งแห้ง/ ถั่วลิสง/น้ำมันพืช - ซีอิ้วขาว/ซอสหอยนางรม / ซีอิ้วดำ - น้ำตาลทราย/พริกไทยป่น / แปะก๊วยเชื่อม - ไข่แดงเค็ม / กุนเชียงทอด - หมูสับในหมัก (หมักด้วย ซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย และ พริกไทย) - ใบไผ่ (แช่น้ำทิ้งไว้จนนิ่ม และต้มฆ่าเชื้อแล้ว) - เชือกสำหรับมัด <u>๒. ขั้นตอนการทำบะจ่าง มีดังนี้</u> ๑. นำถั่วลิสง ไปล้างน้ำให้สะอาด ตั้งกระทะนำ เห็ดหอมซอยลงผัดกับน้ำมัน จนส่งกลิ่นหอม ตามด้วยกุ้งแห้ง และถั่วที่ล้างสะอาด แล้ว ผัดให้เข้ากัน แล้วใส่ ข้าวเหนียวดิบที่แช่น้ำแล้วลงไปผัด ปรงรสด้วย ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ น้ำตาลทราย และ พริกไทยป่น ค กัน ๒. นำใบไผ่ที่นิ่ม และต้มฆ่า ช้อนกัน ๒ ใบ เป็นทรงกรวย ที่ผัดไว้ใส่ลงไป	๑. วิทยากรอธิบายการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบะจ่าง ๒. วิทยากรสาธิตการทำบะจ่าง ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงการทำบะจ่าง	-	๓

อง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ตามด้วยวาง แปะก๊วยเชื่อม กุนเชียงทอด หมูสันในหมัก และไข่แดงเค็ม ๓. นำใส่ลังถึงนึ่งไฟกลาง เป็นเวลา ๑ ชั่วโมง หรือ จนกว่าข้าวเหนียวจะสุก			
	ขั้นตอนการ ทำอาหาร ว่าง ๓.๑๔ การ ทำสลัด	๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ การทำสลัด ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถอธิบายขั้นตอน การทำสลัดได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำสลัดได้	๑. <u>การเตรียม วัสดุอุปกรณ์</u> <u>ในการทำสลัด</u> - ผักกาดหอม/ผักกาดแก้ว/ เรดิชิโอ / ผักกาดคอส - หอมหัวใหญ่/แตงกวา/ แครอท/มะเขือเทศ/ข้าวโพด - ลูกเดือย/เผือก/ถั่วแดง/ สตอเบอร์รี่/แอปเปิ้ล - สับปะรด/เงาะ - เนื้อสัตว์/ไข่ต้ม / ไข่ต้ม / ปลา/ ปูอัด <u>สลัดน้ำข้น</u> ส่วนผสม - ไข่แดง/เกลือป่น/น้ำมันพืช/ นมข้น/น้ำส้มสายชู - น้ำมันงา / น้ำตาลทราย / มัสตาร์ด / พริกไทยขาวป่น <u>๒. ขั้นตอนการทำสลัด</u> มีดังนี้ ๑. ตอกไข่เอาเฉพาะไข่แดง ผสมเข้ากับน้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู มัสตาร์ด เกลือ พริกไทยขาวป่น น้ำ เมื่อใส่ทุกอย่างรวมกัน ปั่นทุกอย่างให้เข้ากัน เลือกสปีดแรงสุด ปั่น กันเป็นเนื้อเดียว ส่ง ฟองน้อยๆ	๑. วิทยากรอธิบายการ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ ใช้ในการทำสลัด ๒. วิทยากรสาธิต การทำสลัด ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำสลัด	-	๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๒. ขั้นตอนต่อไปคือ การใส่น้ำมัน มีทริคสำคัญอยู่ว่า การเติมน้ำมันแล้วเหลือลงไปในนั้น ไม่สามารถเติมครั้งเดียว ต้องทำอย่างใจเย็นคือ ค่อยๆ เติม ไม่เช่นนั้นส่วนผสมจะแยกออกจากกัน วิธีที่ถูกต้องก็คือ เปิดเครื่องปั่นไปพลาง หยอดน้ำมันลงไปพลาง ใช้เวลาปั่น ช่วงนี้ประมาณ ๒-๓ นาที เติมนมชั้นลงไปแล้วปั่นให้เข้ากัน จนน้ำสลัดมีลักษณะข้นแล้ว ชิมรสตามชอบเมื่อเสร็จแล้ว เทน้ำสลัดใส่ถ้วยที่เตรียมไว้			
๔.	การคิดราคาต้นทุน วิเคราะห์ จุดคุ้มทุน การขาย	๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณ จุดคุ้มทุน และการขายอาหารว่างแต่ละชนิดได้ ๔.๒ สามารถจัดการตลาดในการขายอาหารว่าง	๔.๑ สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ ๔.๒ สามารถคิดคำนวณต้นทุนผลกำไร/ขาดทุนได้ ๔.๓ สามารถวางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิตได้	๔.๑ วิทยากรอธิบาย แหล่งจำหน่าย การตลาด ฐานข้อมูล ๔.๒ วิทยากรบอก แหล่งจำหน่ายวัสดุ พร้อมอธิบาย ๔.๓ วิทยากรอธิบาย หลักการคิดราคา ต้นทุน วิเคราะห์ จุดคุ้มทุน การขาย ๔.๔ ผู้เรียนฝึกการคิด ราคาต้นทุน และ	๑	-

โอ่ง

วิรัช



## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการสอน/ใบความรู้ และสื่อออนไลน์
๒. แหล่งเรียนรู้
๓. ตัวอย่าง ชิ้นงาน/ผลงาน

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน
๒. ชิ้นงาน/ผลงาน
๓. การสังเกต
๔. การสัมภาษณ์

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังการจบหลักสูตร

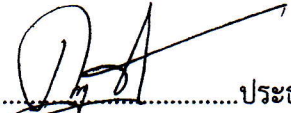

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตร


## การเทียบโอน


คณะกรรมการสถานศึกษาให้ความเห็นชอบ ในการจัดทำหลักสูตรการทำอาหารว่าง จำนวน ๔๕ ชั่วโมง

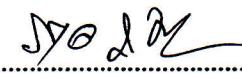
( ) เห็นชอบ

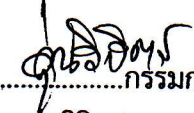
( ) ไม่เห็นชอบ


ลงชื่อ..........ประธานกรรมการสถานศึกษา ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา  
(นายณัฐวุฒิ แสงดาว) (นายสมพร วังอมรมิตร)


ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา  
(นายณัฐวุฒิ แสงดาว)

ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา  
(นายเชาว์ นวมทอง)

ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา  
(ร.ต.อ.กำจร คำแก้ว)

ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา  
(นายจตุพร อุณวิจิตร)

ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา  
(นายสุเทพ ทองธรรมชาติ)

ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา  
(นายชูชีพ นันทนาสิทธิ์)

( / ) อนุมัติ

( ) ไม่อนุมัติ เนื่องจาก.....

ลงชื่อ..........

(นางสมควร.....)

ผู้อำนวยการ กศน

๐๖

๒