

## หลักสูตรการทำขนมโคคาทอด จำนวน ๓ ชั่วโมง ศูนย์การศึกษาอนุบาลและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์

### ความเป็นมา

ในสถานการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกรับค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพและการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพ เป็นแนวทางและสร้างโอกาสให้กับประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้กำหนดหลักการจัดทำแผนการดำเนินงานทำ รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในชุมชนและวิถีชีวิตของคนในชุมชน

ในปัจจุบันอาชีพโคคาทอด เป็นการประกอบอาชีพด้านอาหารที่นำวัตถุดิบที่หาง่าย คนส่วนใหญ่นิยมรับประทาน ลงทุนน้อย วิธีการทำไม่ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้

### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริง โดยใช้กระบวนการเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะ และเป็นหลักสูตรที่ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ได้จริงเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และฝึกทักษะการทำโคคาทอด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้เพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

### จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำขนมทำโคคาทอด
2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำขนมทำโคคาทอด
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำขนมทำโคคาทอด
4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำขนมทำโคคาทอด

### คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือก การเตรียมการใช้วัสดุอุปกรณ์คิดราคาต้นทุนและกำหนดราคา

### ขายกลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลหนองบัวโคกที่สนใจ และไม่มีอาชีพ หรือมีอาชีพอยู่แล้วและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

## สถานที่

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ประวัติความเป็นมาของโคคาทอด	สามารถบอกประวัติความเป็นมา พัฒนาการของการของโคคาทอด	ประวัติความเป็นมา พัฒนาการของการของโคคาทอด	ศึกษาจากสื่ออินเทอร์เน็ต หรือใบความรู้ที่วิทยากรเป็นผู้จัดทำมาให้	๒๐ นาที	
๒	วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสม	สามารถบอกชื่อ ส่วนประกอบ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำโคคาทอดได้	ชื่อส่วนประกอบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำโคคาทอดได้	วิทยากรนำวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโคคาทอดมาให้ผู้เรียนดู พร้อมทั้งบอกรายละเอียดเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง	๒๐ นาที	
๓	ขั้นตอนการทำโคคาทอดไส้ต่างๆ	สามารถบอกปริมาณส่วนผสมของการทำโคคาทอด_พร้อมทั้งสามารถทำโคคาทอดไส้ต่างๆได้	ปริมาณส่วนผสมของการทำโดนัท พร้อมทั้งสามารถทำโคคาทอดไส้ต่างๆได้	วิทยากรสอนวิธีการทวงวัด ปริมาณส่วนผสม วิทยากรสาธิตการทำโคคาทอดไส้ต่างๆ พร้อมทั้งให้ผู้เรียนทำตามไปพร้อมๆกัน		๒ ชม.
๔	ธุรกิจการขายโคคาทอด	สามารถคำนวณราคาต้นทุน และหาตลาดในการจำหน่ายโคคาทอดได้	วิธีการคำนวณราคาต้นทุน และหาตลาดในการจำหน่ายโคคาทอดได้	วิทยากรแจ้งราคาของวัสดุ อุปกรณ์ วิธีการคำนวณต้นทุน และการสำรวจตลาดที่จะขาย	๒๐ นาที	

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑.การบรรยาย

๒.การสาธิต ทดลอง

๓.การฝึกปฏิบัติ

## เครื่องมือ วัสดุุดิบและอุปกรณ์

ส่วนผสมและเครื่องปรุง

- ๑.เปลือกหอม (ดิบ) หั่นเป็นเส้นเล็กยาวประมาณ ๒ นิ้ว ๒ ถ้วย
- ๒.ถั่วดำต้มสุก ๑ ถ้วย
- ๓.เต้าหู้แข็ง สีขาว ๒ ก้อน
- ๔.น้ำมันสำหรับทอด ๑ ลิตร
- ๕.แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๑๓๕ กรัม
- ๖.แป้งข้าวเจ้า ๔๕ กรัม
- ๗.หัวกะทิ ๑ ถ้วย
- ๘.น้ำตาลทราย ๑/๒ ช้อนโต๊ะ
- ๙.เกลือป่น ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำขนมโคคาทอด

#### ส่วนผสมและเครื่องปรุง "น้ำจิ้ม"

- ๑.น้ำมะขามเปียกข้นๆ ๑/๓ ถ้วยตวง
- ๒.น้ำตาลปีบ ๒๐๐ กรัม
- ๓.น้ำตาลทราย ๑๕๐ กรัม
- ๔.เกลือป่น ๑+๑/๒ ช้อนโต๊ะ
- ๕.น้ำส้มสายชู ๑ ช้อนโต๊ะ
- ๖.น้ำเปล่า ๑/๒ ถ้วย
- ๗.ถั่วลิสงโขลกหยาบ (คว่ำให้สุกหอม และเอาเปลือกออกก่อน) ๑/๒ ถ้วย หรือมากน้อยตามชอบ
- ๘.พริกจินดา ๒๐ เม็ด หรือมากน้อยตามชอบ ปั่นกับน้ำต้มสุกจนละเอียด
- ๙.ผักชี ๑ ต้น (ถ้ากินเจ ไม่ต้องใส่ผักชี)

#### สื่อการเรียนรู้

- ๑.ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้ วัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสมการขนมกะหรี่ปั๊บบและอื่นๆ
- ๒.ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### การวัดและประเมินผล

๑. ตอบแบบสอบถาม
๒. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะเรียน
๓. การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนขณะปฏิบัติตามขั้นตอน
๔. ตรวจผลงาน

#### เงื่อนไขในการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนเข้าร่วมในการอบรมครบถ้วนตามระยะเวลาที่กำหนด การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. ผ่านการวัดและประเมินผลตามที่กำหนด

#### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. วุฒิบัตร

#### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักสูตรการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ .....ผู้อนุมัติโครงการ  
(นายวัชรินทร์ เขียวอ่อน)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ