

หลักสูตรพัฒนาทักษะและเสริมสร้างประสบการณ์ด้านอาชีพและคุณภาพชีวิต

ชื่อวิชา ขนมหีบบ้านเมืองตราด(ข้าวเกรียบปากหม้อคาว/ )  
17080103  
ISBN 978-616-202-809-0

(เอกสารนี้เป็นเอกสิทธิ์ของวิทยาลัยชุมชนตราด ห้ามเผยแพร่)



17080103

## แผนการจัดการเรียนรู้

คหกรรมศาสตร์

ขนมพื้นบ้านเมืองตราด(ข้าวเกรียบปากหม้อ / )

20

## หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

ข้าวเกรียบปากหม้อคาว/

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1.ผู้เรียนมีความรู้ ข้าวเกรียบปากหม้อคาว/	1. ข้าวเกรียบปากหม้อคาว/	1.	1.

## หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การเลือกวัสดุอุปกรณ์

เวลาในการฝึกอบรม 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมี เลือกวัสดุอุปกรณ์	1.การเลือกส่วนผสม ได้แก่ ส่วนผสมแป้ง 1. แป้งข้าวเจ้า 3/4 ถ้วยตวง 2. แป้งมัน 1 ช้อนโต๊ะ 3. แป้งเท้ายายม่อม 1 ช้อนโต๊ะ 4. น้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง 5 1 ช้อนโต๊ะ ส่วนผสมไส้ชนิดคาว 1.หน่อไม้ฝัดงั่นสี่เหลี่ยม 500 2.ไข่ปูและเนื้อปู 2 ถ้วยตวง 3. 2 ช้อนโต๊ะ 4. 1 ช้อนโต๊ะ 5. 1 ช้อนโต๊ะ 6. 1 ช้อนโต๊ะ	1. 2. 3. ใบความรู้	1. 2.ตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์

	<p>7.พริกไทยป่น 1 ช้อนชา</p> <p>8.</p> <p><u>ส่วนผสมไส้หวาน</u></p> <p>1. 1/2</p> <p>2. 2 ช้อนโต๊ะ</p> <p>3. 1 ช้อนชา</p> <p>4.มะพร้าวทึนทึก 1/2</p> <p>2.การเลือกอุปกรณ์ได้แก่</p> <p>1. หม้ออะลูมิเนียมคอคอด</p> <p>2. ผ้าขาว</p> <p>3.</p> <p>4.</p>		
--	---	--	--

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
<p>1.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ข้าวเกรียบปากหม้อคาา/</p>	<p>ข้าวเกรียบปากหม้อคาา/ <u>การผสมแป้ง</u> 1.ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดเข้าด้ 2.ใส่น้ำเปล่าทีละน้อย นวดให้เข้ากันจนแป้งละลายเข้ากันดี <u>วิธีทำไส้คาา</u> 1. กระทียมผัดกับน้ำมันพืชให้หอมใส่ไข่ปูและเนื้อ ปูผัดให้เข้ากัน ใส่หน่อไม้ 2.ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงทั้งหมด ชิมรสเข้มขึ้นเล็กน้อย <u>วิธีทำไส้หวาน</u> 1.นำถั่วเขียวล้างน้ำให้สะอาด แช่ทิ้งไว้ 2 ให้แห้งสะเด็ดน้ำ 2. นำไปนึ่งให้สุก และทิ้งไว้ให้เย็น 3.ใส่น้ำตาลทราย เกลือ มะพร้าว คนให้เข้ากัน  1. หม้ออะลูมิเนียมคอคอด แบบที่ใช้นึ่งข้าวเหนียว ผ้าขาวบนปากหม้อให้ตึง ผ้านั้นแช่น้ำทิ้งไว้ค้างคืนก่อนนำมาใช้เว้นช่องเอาไว้ให้น้ำออก ใส่น้ำลงไป 1/ 2 หม้ ตั้งไฟให้เดือด 2. ทัพพีตักแป้งละเลงเป็นแผ่นกลมปิดฝารอบแป้งสุก เปิดฝา ใสไส้ตรงกลางพับสี่ทบตักขึ้น พรมด้วยกระทียมเจียว</p>	<p>1. 2. 3. ผัก 4.</p>	<p>1. 2.</p>

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 การบรรจุภัณฑ์

เวลาในการฝึกอบรม 2

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ บรรจุภัณฑ์	ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 1. วิธีการใส่ลงบรรจุภัณฑ์ 2. เลือกบรรจุภัณฑ์ตามปริมาณที่ต้องการ	1. 2. 3. ฝึก	1. 2.

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5

เวลาในการฝึกอบรม 1

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	
1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้าน	1. 2. กำหนดตลาดเป้าหมาย	1.	1.

สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้

	หน่วยการเรียนรู้			
1	ศึกษาประวัติที่มาข้าวเกรียบปากหม้อคาว/	1	-	1
2	การเลือกวัตถุดิบอุปกรณ์	1	1	2
3	ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	2	12	14
4	การบรรจุภัณฑ์	1	1	2
5		1	-	1
		6	14	20

เกณฑ์การประเมิน

ประเมินจากเกณฑ์การให้คะแนนเป็นผ่าน ไม่ผ่าน

\_\_\_\_\_ เวลาเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80 %

- อุปกรณ์

ส่วนผสมแป้ง

- |                    |     |          |
|--------------------|-----|----------|
| 1. แป้งข้าวเจ้า    | 3/4 | ถ้วยตวง  |
| 2. แป้งมัน         | 1   | ช้อนโต๊ะ |
| 3. แป้งท้าวยายม่อม | 1   | ช้อนโต๊ะ |
| 4. น้ำเปล่า        | 1   | ถ้วยตวง  |
| 5.                 | 1   | ช้อนโต๊ะ |

ทำได้ 20 - 30

ส่วนผสมไส้ชนิดคาว

- |                               |     |          |
|-------------------------------|-----|----------|
| 1. หน่อไม้ฝัดตงหั่นสี่เหลี่ยม | 500 |          |
| 2. ไข่ปูและเนื้อปู            | 2   | ถ้วยตวง  |
| 3.                            | 2   | ช้อนโต๊ะ |
| 4.                            | 1   | ช้อนโต๊ะ |
| 5.                            | 1   | ช้อนโต๊ะ |
| 6.                            | 1   | ช้อนโต๊ะ |
| 7. พริกไทยป่น                 | 1   | ช้อนชา   |
| 8.                            |     |          |

ส่วนผสมไส้หวาน

- |                  |     |          |
|------------------|-----|----------|
| 1.               | 1/2 |          |
| 2.               | 2   | ช้อนโต๊ะ |
| 3.               | 1   | ช้อนชา   |
| 4. มะพร้าวทึนทึก | 1/2 |          |

อุปกรณ์ได้แก่

1. หม้ออะลูมิเนียมคอคอด
2. ผ้าขาว
- 3.
- 4.

จำนวนผู้เรียนที่รับ

ปีงบประมาณ 2556

รุ่นที่ 1

20

- |                       |     |      |      |         |
|-----------------------|-----|------|------|---------|
| 1. ค่าตอบแทนวิทยากร   | 150 | X 20 | .    | = 3,000 |
| 2. ค่าวัสดุ/ค่าเอกสาร | 20  | X 20 | .X 5 | = 2,000 |

5,000

ค่าใช้จ่ายรายหัว( )

ค่าใช้จ่าย/

= 100

- แหล่งศึกษาค้นคว้า
  - 1.ห้องสมุดวิทยาลัยชุมชนตราด/ห้องสมุดประชาชนจังหวัดตราด
  - 2.อินเทอร์เน็ต
- สถานที่และอุปกรณ์การฝึกอบรม
-



- ศักยภาพผู้สอน

	-		ตำแหน่ง / ประสบการณ์
1.	นางอรอนงค์ คล่องกิจกุล	. .	- หัวหน้ากลุ่มการงานอาชีพพื้นฐานอาชีพ 25 ปี - / - วิทยากรฝึกอาชีพขบวนการแก้จนของ - วิทยากรท้องถิ่นของวิทยาลัยชุมชนตราด -ปราชญ์ชาวบ้าน
2.			-
3.	นางโชติกา มั่นแจ็ก		- /