

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตร ขนมไข่เต่า (จำนวน ๕ ชั่วโมง)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ขนมไข่เต่า คือ ขนมชนิดหนึ่ง เป็นขนมที่นิยมมากในอดีตตั้งแต่สมัยสุโขทัย กรุงศรีอยุธยา แม้กระทั่งรัตนโกสินทร์ จนถึงปัจจุบันเพราะสามารถทำได้ง่าย ราคาถูก และมีรสชาติติดปาก รับประทานง่าย มีลักษณะเป็นก้อนกลม สีเหลืองอ่อน ทำด้วยแป้งมัน แล้วนำไปทอด รสชาติหอมหวานมัน ข้างนอกจะแข็ง ข้างในนุ่มขนมไทย เป็นของหวานที่ทำและรับประทานกันในอาณาจักรไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สี สันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ปราณีตบรรจงของขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ

ขนมไข่เต่า หรือเรียกอีกอย่างว่าขนมไข่นกกระทา ที่เราคุ่นเคยกินอยู่ ขนมก้อนกลมๆ สีเหลือง กรอบนอกนุ่มใน ด้านในก็จะพองๆ อร่อยถูกปาก ขนมไข่นกกระทาเป็นที่นิยมมากตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน หารับประทานง่าย ราคาไม่แพง ที่สำคัญยังทำง่ายอีกด้วย

ในปัจจุบัน ขนมเป็นสิ่งสำคัญในชีวิตประจำวันของทุกคน เนื่องจากโรคระบาดที่เกิดขึ้นทำให้สามารถสร้างรายได้และเนื่องจากผู้ซื้อมีกำลังซื้อและมีกลุ่มเป้าหมายที่กว้าง เพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบสนองความต้องการกลุ่มผู้บริโภคหรือตามความต้องการใช้งานต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะขนมไข่เต่า
๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้และมีทักษะในการทำขนมไข่เต่า

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- | | | |
|------------|---|---------|
| ภาคทฤษฎี | ๒ | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๓ | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมไข่เต่า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมไข่เต่า	๑. ความรู้เกี่ยวกับ การทำขนม ๒. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำขนมไข่เต่า ๓. การทำขนมไข่เต่า	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการทำ - ผู้เข้ารับการอบรม ฝึกปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๒	ทักษะการทำขนมไข่เต่า	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวตลอดจนพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างเหมาะสม	๑. การคำนวณต้นทุนราคาขาย ๒. ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. วิทยากรสาธิตการทำขนมไข่เต่า ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไข่เต่า	๓.๓๐ ช.ม.	๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้