

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

### หลักสูตร ขนมไข่เต่า ( จำนวน ๕ ชั่วโมง)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า



#### ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นของหวานที่ทำและรับประทานกันในอาณาจักรไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ประณีตบรรจงของขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ

ขนมไข่นกกระทา หรือเรียกอีกอย่างว่าขนมไข่เต่า ที่เรารู้จักกันอยู่ ขนมก้อนกลมๆ สีเหลือง กรอบนอกนุ่มใน ด้านในก็จะพองๆ อร่อยถูกปาก ขนมไข่นกกระทาเป็นที่นิยมมากตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน หารับประทานง่าย ราคาไม่แพง ที่สำคัญยังทำง่ายอีกด้วย วันนี้มาดูวิธีทำ ขนมไข่นกกระทา

ในปัจจุบัน ขนมเป็นสิ่งสำคัญในชีวิตประจำวันของทุกคน เนื่องจากโรคระบาดที่เกิดขึ้นในปัจจุบันทำให้สามารถสร้างรายได้และเนื่องจากผู้ซื้อมีกำลังซื้อและมีกลุ่มเป้าหมายที่กว้าง เพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบสนองความต้องการกลุ่มผู้บริโภคหรือตามความต้องการใช้งานต่อไป

#### หลักการของหลักสูตร

- เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะขนมไข่เต่า
- เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

#### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

- มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
- มีความรู้และมีทักษะในการทำขนมไข่เต่า

#### เป้าหมาย

- ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
- ผู้ที่ไม่มีความรู้

#### ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๓	ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมไข่เต่า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมไข่เต่า	๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนม ๒. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไข่เต่า ๓. การทำขนมไข่เต่า	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการทำ - ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๔.๓๐ ช.ม.
๒	ทักษะการทำขนมไข่เต่า	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ตลอดจนพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างเหมาะสม	๑. การคำนวณต้นทุน ราคาขาย ๒. ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. วิทยากรสาธิตการทำขนมไข่เต่า ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไข่เต่า		

### 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

ลงชื่อ).....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวเจตศุภา นาชัยเวียง)

พนักงานราชการ

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวยุพา จุลแฉ่ง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางคล้า

หลักสูตรนี้ได้รับความเห็นชอบจากกรรมการสถานศึกษา กศน.อำเภอบางคล้าแล้ว

ลงชื่อ)..... กรรมการสถานศึกษา

(นายอูรพงษ์ พหุรัตน์)