

# ชื่อหลักสูตรการการทำขนมไข่นกกระทาทอด

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการการทำขนมไข่นกกระทาทอดและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมไข่นกกระทาทอด
๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย หรือประกอบอาชีพได้

## เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการการทำขนมไข่นกกระทาทอด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การการทำขนมไข่นกกระทาทอด	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การการทำขนมไข่นกกระทาทอด	- <b>อุปกรณ์การการทำขนมไข่นกกระทาทอด</b> - ถาด - อ่างผสม - หม้อ/กระทะ - เครื่องชั่งน้ำหนัก - ซ้อนตวง - เครื่องปั่น - เตาแก๊ส  - <b>วัสดุการการทำขนมไข่นกกระทาทอด</b> - มันเทศ จำนวน ๔ กิโลกรัม - แป้งมัน จำนวน ๓ กิโลกรัม - แป้งเอนกประสงค์ จำนวน ๓ กิโลกรัม - น้ำตาล จำนวน ๒ กิโลกรัม - เกลือป่น จำนวน ๑ ห่อ - กะทิกล่อง จำนวน ๒ กิโลกรัม - ผงฟู จำนวน ๑๐๐ กรัม - ไข่ไก่ จำนวน ๑๐ ลูก - น้ำมันพืช จำนวน ๕ กิโลกรัม - ถ้วยกระดาษ จำนวน ๑ ห่อ	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไข่นกกระทาทอด - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการการทำขนมไข่นกกระทาทอดแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำขนมไข่นกกระทาทอด	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมไข่นกกระทาทอด - สามารถทำการทำขนมไข่นกกระทาทอด	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมไข่นกกระทาทอด - ปฏิบัติการทำขนมไข่นกกระทาทอด - ขั้นตอนการการทำขนมไข่นกกระทาทอด <b>การทำขนมไข่นกกระทาทอด</b> ๑. นึ่งมันเทศในลังถึงจนสุกนุ่ม พักทิ้งไว้จนเย็น จากนั้นนำใส่อ่างผสม บดมันผ่านตะแกรงให้ละเอียดจนเนื้อเนียน ๒. ใส่แป้งมัน แป้งสาลีเอนกประสงค์ ผงฟู น้ำตาลทราย และเกลือป่น ลงในมันบด นวดผสมจนเนื้อเนียน ปั้นแป้งเป็นลูกกลม ๆ ขนาดเท่ากัน เตรียมไว้ ๓. เทน้ำมันพืชลงในกระทะ นำขึ้นตั้งไฟ ใช้	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมไข่นกกระทาทอดและพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๕ ชั่วโมง

			ไฟกลางจนน้ำมันร้อน ใส่แป้งลงทอดจนสุก เหลืองและกรอบ ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน พักไว้ พร้อมรับประทาน			
๓	การ จัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและ การ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์ และการมี คุณธรรมใน การ ประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัด จำหน่าย	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล  
ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไข่นกกระทาทอด

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

### การเทียบโอน

