

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำทาร์ตไข่ จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

การทำทาร์ตไข่ เป็นงานอิสระวัสดุหาง่ายในท้องถิ่นและสามารถทำในเวลาว่างได้จากอาชีพหลักของตนเอง และมีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สินค้ามีราคาไม่แพง จึงทำให้สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่าย ในครัวเรือนจึงเป็นอาชีพที่สนใจและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้และมีทักษะในการทำทาร์ตไข่
๓. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ว่างงาน
๓. ผู้สูงอายุ
๔. แม่บ้าน

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำอาหาร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำทาร์ตไข่	๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำทาร์ตไข่ ๒. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำทาร์ตไข่	- วิทยากรบรรยายเรื่องการทำทาร์ตไข่ - ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำทาร์ตไข่	๓๐	นาที่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ฝึกทักษะการทำทาร์ตไข่	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวตลอดจนพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างเหมาะสม	๒.๑ วิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในฝึกอาชีพการทำทาร์ตไข่ ๒.๒ ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำทาร์ตไข่	- วิทยากรสาธิตวิธีการทำทาร์ตไข่ - ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริงการทำทาร์ตไข่ ๑. นำขนมปังมารีดให้แบนแล้วใช้แก้วหรือพิมพ์กดให้เป็นวงกลม ๒. นำมากรุลงในถาดอบใส่ไข่ นมสด น้ำตาล และกลีนวานิลาลงในชาม ตีให้เข้ากัน ตักใส่ถ้วยขนมปัง ๓. นำเข้าเตาอบ อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๒๕ นาที นำออกมาจัดเสิร์ฟ		๒ ชม.
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำทาร์ตไข่ ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำทาร์ตไข่ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำกระเป๋ากาญจนาให้ผู้เรียนที่ จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
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