

## หลักสูตรวิชา การทำขนมปลาก림ไข่เต่า จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

### ความเป็นมาของหลักสูตร

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรรม อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้างช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ช่วยประชาชน ลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ ปัจจุบันอาชีพเสริมเป็นอาชีพงานที่มีอิสระ และการทำไม่กวดดอกหญ้า เป็นอาชีพที่มีช่องทางการจำหน่าย และเป็นตลาดที่มีความต้องการอย่างต่อเนื่อง จึงสามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่าย ในครัวเรือน และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังต้องการทำอาชีพเสริมหรือผู้ที่ไม่มีงานทำ หรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพเป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง เพื่อสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมสารคาม เห็นความสำคัญของนโยบายข้างต้น จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมปลาก림ไข่เต่าขึ้น เพื่อส่งเสริม กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านอาชีพ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

### หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

### วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะ ในการทำขนมปลาก림ไข่เต่าตามหลักสูตรกำหนด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับคนในครอบครัว และชุมชนได้

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มแม่บ้านและผู้สูงอายุ ตำบลหนองแวน จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

## โครงสร้างเนื้อหา

| ที่ | เรื่อง                                   | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                             | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | การจัดการกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ระยะเวลา<br>(ช.ม. ) |           |
|-----|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|
|     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ทฤษฎี               | ปฏิบัติ   |
| ๑   | การทำขนมปลา<br>กริมไข่เต่า               | ๑. อธิบายความสำคัญ<br>ของการประกอบอาชีพ<br>การทำขนมปลากริม<br>ไข่เต่าได้<br>๒. อธิบายความเป็นไป<br>ได้ในการประกอบอาชีพ<br>การทำขนมปลากริม<br>ไข่เต่า ได้แก่ ความ<br>ต้องการของตลาด วัสดุ<br>อุปกรณ์<br>๓. บอกทิศทางการ<br>ประกอบอาชีพได้                                          | ๑. ความสำคัญของการ<br>ประกอบอาชีพการทำ<br>ขนมปลากริมไข่เต่า<br>๒. ความเป็นไปได้ในการ<br>ประกอบอาชีพการทำ<br>ขนมปลากริมไข่เต่า<br>๓. การจัดหาวัสดุ<br>อุปกรณ์<br>๔. ทิศทางการประกอบ<br>อาชีพ                                                                                                                                                                                         | ๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร<br>เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์<br>และใช้ในการประกอบอาชีพ<br>ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน<br>๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะ<br>สามารถเลือกประกอบอาชีพ<br>ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ<br>๓. ครู ผู้เรียน และผู้รู้<br>ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศ<br>การประกอบอาชีพใน<br>รูปแบบที่เหมาะสมกับ<br>ตนเอง                                                                                               | ๑<br>ชั่วโมง        | -         |
| ๒   | ทักษะอาชีพ<br>การทำขนมปลา<br>กริมไข่เต่า | ๑. อธิบายและ<br>เตรียมการประกอบ<br>อาชีพการทำขนมปลา<br>กริมไข่เต่าได้<br>- การคัดเลือกวัสดุ<br>- ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน<br>การประกอบอาชีพการ<br>ทำขนมปลากริมไข่เต่า<br>๒. สามารถทำขนมปลา<br>กริมไข่เต่าได้<br>๓. สามารถทำการ<br>บรรจุภัณฑ์และหีบห่อ<br>สำหรับการจัดจำหน่าย<br>ได้ | ๑. ขั้นตอนและการ<br>เตรียมการประกอบ<br>อาชีพการทำขนมปลา<br>กริมไข่เต่า<br>- การคัดเลือกวัสดุ<br>สำหรับใช้ทำขนมปลา<br>กริมไข่เต่า<br>- ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน<br>การประกอบอาชีพการ<br>ทำขนมปลากริมไข่เต่า<br>๒. วิธีการและขั้นตอน<br>การทำขนมปลากริม<br>ไข่เต่า<br>๓. วิธีการและขั้นตอน<br>การทำขนมปลากริม<br>ไข่เต่า<br>๔. วิธีการและขั้นตอน<br>การบรรจุภัณฑ์และหีบ<br>ห่อให้สวยงาม | ๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา<br>เอกสารเกี่ยวกับการทำขนม<br>ปลากริมไข่เต่า<br>๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยน<br>เรียนรู้<br>๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือ<br>ปฏิบัติการการทำขนมปลา<br>กริมไข่เต่า ตามแผนการฝึก<br>ทักษะ<br>๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้<br>๒.๕ ดำเนินการวัดและ<br>ประเมินผลตามที่หลักสูตร<br>กำหนด<br>๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง<br>การทำขนมปลากริมไข่เต่า<br>๑. การคัดเลือกวัสดุ<br>๒. การทำความสะอาด<br>สาธิต/ปฏิบัติ | ๑<br>ชั่วโมง        | ๓ ชั่วโมง |

## สื่อวัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. คอมพิวเตอร์
๒. สื่อยูทูป
๓. ใบความรู้
๔. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ

## การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๘๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
  - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๘๐
  - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๘๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
  - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
  - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
  - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

## เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางมณฑิยา เนาวภาส..... หลักสูตร.....การทำปลากริมไข่เต่า.....จำนวนชั่วโมง..... ๕..... ชั่วโมง  
(เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ .....๑๓ มีนาคม ๒๕๖๘..... เวลาเรียน .....๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.  
สถานที่จัดการเรียน.....บ้านเลขที่ ๑๐๙ หมู่ ๑๒ ตำบลหนองแห่น อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา.....

| วัน/เดือน/ปี   | เริ่มเวลา - ถึงเวลา | กระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | หมายเหตุ             |
|----------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๘ | ๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น. | ๑. การจัดหา และการเตรียมวัสดุอุปกรณ์<br>การทำปลากริมไข่เต่า<br>๒. ขั้นตอนการทำปลากริม<br>๓. ขั้นตอนการทำไข่เต่า<br>๔. ขั้นตอนการกวนแป้ง การปั้นแป้งและการต้<br>๕. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา<br>๖. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำ<br>ขนมปลากริมไข่เต่า<br>๖.๑ การบริหารจัดการการทำขนมปลากริม<br>ไข่เต่า<br>๖.๒ การจัดการตลาดการจัดการความเสี่ยง<br>การวางแผนการดำเนินงาน<br>๗. การจัดการตลาด<br>๗.๑ คัดค่าวัสดุและกำหนดค่าบริหารได้<br>๗.๒ ทำบัญชีรับ - จ่ายอย่างง่ายได้<br>๗.๓ อธิบายถึงแหล่งที่มาของวัสดุและจัดซื้อ<br>มาใช้ในการปฏิบัติงานได้<br>๗.๔ ให้บริการแก่ท้องถิ่นได้ | เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง |

ลงชื่อ.....มณฑิยา เนาวภาส.....วิทยากร

(นางมณฑิยา เนาวภาส)

วันที่ ๑๒/มีนาคม/๒๕๖๘