

หลักสูตรวิชาชีพการทำขนมไข่เต่า

จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช ๒๕๔๒ (แก้ไขเพิ่มเติมพุทธศักราช ๒๕๔๕) และพระราชบัญญัติส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้ง การเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคเอเชีย ระดับภูมิภาค และระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพการพัฒนาทักษะชีวิตและการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่มวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ขนมไข่เต่า เป็นขนมไทยชนิดหนึ่ง คล้ายกับขนมฝักบัว คือเป็นแป้งที่ต้องใช้การทอดเป็นลูกกลม ๆ แต่ขนมฝักบัวจะเป็นแผ่นทำให้ร้อนบนเตาขนาดเล็กโดยการทอด แต่แป้งของขนมไข่เต่าต้องผสมด้วยมันเทศ สีแดงหรือมันเทศสีขาว นวดแป้งให้เข้ากัน ปั้นเป็นก้อนๆ เล็กๆ

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตร และเทศกาลต่างๆ ขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำ ไม่ยาก และ หาวัดดูดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่ทำจำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่างๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยม จึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการทำขนมไข่เต่า เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมไข่เต่า และมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่เต่า

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมไข่เต่า มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมไข่เต่ามุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมไข่เต่า
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพการทำขนมไข่เต่า และสามารถสร้างรายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างของหลักสูตร

หัวเรื่อง ที่ ๑

1. ความรู้เบื้องต้นการทำขนมไข่เต่า
 - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ทราบถึง ช่องทางในการประกอบ อาชีพรวมถึงการจัด จำหน่ายได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับ วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ

เนื้อหา

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไข่เต่า
2. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างที่ต้องใช้

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- อบรมโดยวิทยากรและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่าง สมาชิก
- วิทยากรอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบใน การทำ (ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง)

หัวเรื่อง ที่ ๒

Workshop : ๒. ขั้นตอนการทำขนมไข่เต่า

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ เรียนรู้ถึงวิธีการทำขนมไข่เต่า

เนื้อหา

๑. ขั้นตอนการทำ
๒. ขั้นตอนการรวมส่วนผสมที่เหมาะสม

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- สาธิตวิธีการทำ ๓๐ นาที
- เรียนรู้เชิงปฏิบัติการ ๑ ชม. ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมโตเกียว
๒. ผู้รู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. สื่อ VCD /Internet
๔. แหล่งเรียนรู้/สถานประกอบการ

การวัดผลประเมินผล

๑. ด้านความรู้ ร้อยละ ๒๐ พิจารณาจาก
 - ๑.๑ การทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
 - ๑.๒ จากการปฏิบัติกิจกรรมจากใบงาน
๒. ด้านทักษะกระบวนการ ร้อยละ ๘๐
 - ๒.๑ การปฏิบัติจริงจากการทำขนมโตเกียว

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

หลักฐานที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิปัตร์
๓. วุฒิปัตร์ ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ
การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใด
ระดับหนึ่ง

แผนการจัดการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมไข่เต่า

วิชา/เรื่อง....การทำขนมไข่เต่า....

.....๓.....ชั่วโมง

วันที่สอน.....ครั้งที่.....

เวลา.....น.

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		สื่อการเรียนการสอน	การประเมินผลการเรียน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
<p>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำขนมไข่เต่า</p>	<p>๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไข่เต่า</p> <p>๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไข่เต่าได้</p> <p>๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับ ไปประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. ความรู้เบื้องต้นการทำขนมไข่เต่า</p> <p>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</p> <p>๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</p> <p>๔. ขั้นตอนการทำขนมไข่เต่า</p>	<p>๑.วิทยากรอธิบายและให้ผู้เรียนศึกษาจากเอกสารใบความรู้</p> <p>๒.ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>๓.ครูและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหา</p>	๑		<p>๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้</p> <p>๒. ใบงาน, แบบทดสอบ</p> <p>๓. วิทยากร, แหล่งเรียนรู้, ภูมิปัญญา</p> <p>๔. สื่อของจริง, ตัวอย่างประกอบการบรรยาย</p> <p>๕. แบบสอบถามความพึงพอใจ</p>	<p>๑. สังเกตการณ์มีส่วนร่วมในกิจกรรมของผู้เข้ารับการอบรม</p> <p>- การซักถามและการตอบคำถาม</p> <p>- การแสดงความความคิดเห็น</p> <p>๒. ตรวจสอบผล การฝึกปฏิบัติของผู้เข้ารับการอบรม</p>

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		สื่อการเรียนการสอน	การประเมินผลการเรียน
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๒. Workshop : วิธีการทำขนม ไข่เต่า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ เรียนรู้ถึง วิธีการทำขนมไข่เต่า	๑. ขั้นตอนการทำ ๒. วิธีการปั้นไข่เต่า เพื่อให้เกิดความสวยงาม น่ารับประทาน ๓. ขั้นตอนการรวม ส่วนผสมแป้งและมันเทศ ที่พอเหมาะขนาดให้เข้ากัน	- สาธิตวิธีการทำ ๓๐ นาที - เรียนรู้เชิงปฏิบัติการ ๑ ชม.๓๐ นาที		๒		