

## หลักสูตรขนมทาร์ตไข่ จำนวน 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

### ความเป็นมา

ทาร์ตไข่ในภาษาโปรตุเกสมีชื่อเรียกว่า Pastel de nata (พาสเทล เดอ นาตา) ถือกำเนิดมาราว ๆ 300 ปี หรือประมาณปี ค.ศ.1700 ในยุคสมัยนั้นแม่ชีและพระในอารามของโปรตุเกสมักจะนำไข่ขาวมาใช้แทนแป้งสำหรับลงในเสื้อผ้าซึ่งเป็นกระบวนการหนึ่งของกรรมวิธีซักผ้า ทำให้มีไข่แดงเหลือทิ้งอย่างมากมาย จึงเป็นจุดกำเนิดให้เกิดการนำไข่แดงที่มีอยู่อย่างมหาศาลมาทำอาหารหรือขนม เมื่อมีเวลาว่างแม่ชีและพระสงฆ์ในวัด Jeronimos ในเขตเบเล็มเมืองลิสบอนจึงได้คิดหาสูตรขนมที่ต้องใช้ไข่แดงเป็นส่วนประกอบขึ้นมา ประจวบกับในปี ค.ศ.1820 หลังจากการปฏิวัติแบบเสรีนิยม รัฐบาลโปรตุเกสได้หยุดจ่ายเงินให้กับวัดต่าง ๆ เมื่อไม่มีเงินมาสนับสนุนกิจกรรมต่าง ๆ ของทางวัด ทำให้อารามหลายแห่งต้องปิดตัวลง พระสงฆ์จากวัด Jeronimos จึงได้เริ่มทำทาร์ตไข่ออกมาขายเพื่อนำรายได้ไปจุนเจือวัดเพื่อให้วัดยังคงดำเนินการได้ต่อไป โดยมีนักท่องเที่ยวมักจะแวะมาเยี่ยมเยือนเบเล็มแบบเช้าเย็นกลับเพื่อมาชมความสวยงามของวัด Jeronimos และชมสถาปัตยกรรมอื่น ๆ ในเมือง ทำให้ทาร์ตไข่กลายเป็นที่รู้จักแพร่ขยายเป็นวงกว้างทั้งในหมู่นักท่องเที่ยวและชาวโปรตุเกสในเมืองอื่น ๆ ทั้งยังเป็นที่นิยมอย่างมากทั้งในฮ่องกงและมาเก๊า ขนมอบสไตล์โปรตุเกสนี้ เป็นที่รู้จักในเอเชียก็เนื่องจากฮ่องกงและมาเก๊าเคยเป็นส่วนหนึ่งของประเทศอังกฤษและโปรตุเกส กระทั่งปัจจุบัน “ทาร์ตไข่” ได้กลายเป็นเมนูขนมอบที่ขึ้นชื่อของโปรตุเกสและโด่งดังไปทั่วโลก มีร้านจำหน่ายทั่วไปแม้กระทั่ง KFC เนื่องจากเป็นเมนูที่อร่อยติดปาก นุ่มลิ้น มีกรรมวิธีการทำไม่ยุ่งยากซับซ้อน มีคุณสมบัติช่วยในด้านเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน บำรุงสมองและประสาท ช่วยในการมองเห็น บำรุงความจำ มีโปรตีนสูง ลดความเสี่ยงเป็นต่อกระเจกได้หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนาหลักสูตรทาร์ตไข่ จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้รับบริการ เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพที่หลากหลาย ช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว ส่งเสริมให้เกิดการกระจายรายได้ในชุมชนอีกทางหนึ่ง

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้รับบริการนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ปรับใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน
3. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรขนมทาร์ตไข่

### จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมทาร์ตไข่
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมทาร์ตไข่
3. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพค้าขายขนมทาร์ตไข่

## กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ ทหารกองประจำการ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 20 นาที
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง 40 นาที

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                               | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                              | เนื้อหา                                                                                         | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                         | จำนวนชั่วโมง |                  |
|-----|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
|     |                                      |                                                                                    |                                                                                                 |                                                                                                                                                 | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ          |
| 1   | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมทาร์ตไข่ | บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมทาร์ตไข่ได้                                 | บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมทาร์ตไข่                                                 | 1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมทาร์ตไข่<br>2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมทาร์ตไข่ | 20 นาที      |                  |
| 2   | วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้          | 1. บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม                                      | 1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้                                                        | 1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมทาร์ตไข่<br>2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมทาร์ตไข่                                        | 20 นาที      | 30 นาที          |
| 3   | การทำขนมทาร์ตไข่และการบรรจุภัณฑ์     | 1. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำขนมทาร์ตไข่ได้<br>2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม | 1. การเลือกวัตถุดิบและ<br>การทำขนมทาร์ตไข่<br>- ส่วนผสมและ<br>เครื่องปรุง<br>- การอบขนมทาร์ตไข่ | 1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการทำขนมทาร์ตไข่<br>2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกทักษะการทำขนมทาร์ตไข่                       | 20 นาที      | 3 ชม.<br>40 นาที |

/การบริหารจัดการในอาชีพ...

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                 | จุดประสงค์การเรียนรู้                                               | เนื้อหา                                                                                           | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                           | จำนวนชั่วโมง |            |
|-----|------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
|     |                        |                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ    |
|     |                        |                                                                     | 2. การบรรจุภัณฑ์<br>- หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์<br>- การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม                  | 3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์<br>4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ขนมทาร์ตไข่<br>5. ประเมินผลผู้เรียน                                                                      |              |            |
| 4   | การบริหารจัดการในอาชีพ | 1. คำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขาย<br>2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย | 1. การคำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา<br>2. การส่งเสริมการขาย<br>- การขายตรง<br>- การขายออนไลน์ | 1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา<br>2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุนการผลิตและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน<br>3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย | 20<br>นาที   | 30<br>นาที |

### สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

### การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

-