

หลักสูตรวิชาการทำขนมไข่เต่า จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสรรพยา

ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการทำงาน เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง และนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาเพื่อใช้ในการดำเนินการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ให้กับประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียน ได้รับนโยบายดังกล่าวมาดำเนินการจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการทำงานให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชน ที่มีบริบทในการดำรงชีวิตอันเป็นองค์ประกอบสำคัญ เช่น สภาพภูมิประเทศ สภาพของพื้นที่ ศิลปวัฒนธรรมและทรัพยากรในท้องถิ่น นำมาจัดหลักสูตรการเรียนการสอนในด้านอาชีพให้เข้ากับบริบทดังกล่าว โดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ปฏิบัติได้จริง ทำเป็นอาชีพได้

การทำขนมไข่เต่า เป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพรองได้เนื่องจากเป็นอาชีพที่ผู้สนใจสามารถเรียนได้ง่ายไม่เพราะเป็นอาชีพที่ใช้ฝีมือและทักษะในการประกอบอาชีพและเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่เป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพเป็นงานอิสระและมั่นคงได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพการทำขนมไข่เต่ากำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการทำงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติงานการทำขนมไข่เต่าได้
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน จำนวน 7 คน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ จำนวน - คน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ จำนวน 7 คน

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง แบ่งเป็น

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
 - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไข่เต่า
 - 1.2. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมไข่เต่า
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที
 - 2.1 การเลือกวัสดุ
 - 2.2 วิธีการทำ / ฝึกปฏิบัติ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความหมาย ความสำคัญและ ประโยชน์การทำ ขนมไข่เต่า	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ความ เป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมไข่เต่า	1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมไข่เต่า	1. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบ ความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมไข่เต่า 2. ผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุป ความรู้	10 นาที	
2	หลักการทำขั้นตอน และวิธีทำการทำ ขนมไข่เต่า	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอกส่วนผสม ของการทำขนมไข่เต่า 2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอกขั้นตอน การทำขนมไข่เต่า 3. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธี การทำขนมไข่เต่า 4. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ งบประมาณในการทำ ขนมไข่เต่า	1. วิธีการทำ / ฝึกปฏิบัติ - การทำขนมไข่เต่า 2. ส่วนผสม - การทำขนมไข่เต่า 3. ขั้นตอนการทำ - การทำขนมไข่เต่า 4. งบประมาณการทำ - การทำขนมไข่เต่า - สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษา จากใบความรู้ - การทำขนมไข่เต่า 2. วิทยากรอธิบาย ส่วนผสมของ - การทำขนมไข่เต่า 3. ผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุป ความรู้	20 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมไข่เต่า	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถดำเนินงานตามขั้นตอนของการทำขนมไข่เต่า 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมไข่เต่า 3. เพื่อให้ผู้เรียนฝึกวิธีการทำขนมไข่เต่า 4. ประเมินผลงาน / ชิ้นงาน	1. วิธีการทำ / ฝึกปฏิบัติ - การทำขนมไข่เต่า 2. ส่วนผสม / ฝึกปฏิบัติ - การทำขนมไข่เต่า 3. ขั้นตอนการทำ / ฝึกปฏิบัติ - การทำขนมไข่เต่า 4. ประเมินผลงาน / ชิ้นงาน - การทำขนมไข่เต่า	1. ให้ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้ - การทำขนมไข่เต่า 2. วิทยากรอธิบายส่วนผสมของ - การทำขนมไข่เต่า 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. วิทยากรและผู้เรียนผู้เรียนสรุปความรู้ ประเมินผลงาน / ชิ้นงาน		2.30 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารความรู้เรื่องการทำขนมไข่เต่า
2. วัสดุ / อุปกรณ์ / วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
3. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายพรหมมินทร์ พานิช)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอสรรพยา