ศ ก ร . อ . ลี้

หลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพระยะสั้น
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

หลักสูตร การทำขนมไทย ขนมไข่เต่า

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลี้
กรมส่งเสริมการเรียนรู้
กระทรวงศึกษาธิการ

การอนุมัติหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการขนมไทย ขนมไข่เต่า จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลี้
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดลำพูน

เพื่อให้การจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพบรรลุเป้าประสงค์ตามที่สถานศึกษากำหนด สถานศึกษาได้จัดทำหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ประกอบด้วย กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ซึ่งคณะกรรมการสถานศึกษาได้พิจารณาหลักสูตรการทำขนมไทย ขนมไข่เต่า จำนวน 5 ชั่วโมง การศึกษาต่อเนื่อง ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลี้ เพื่อพิจารณาเห็นชอบและอนุมัติ

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(พระครูสุนทรอรรถการ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางฟ้าวณิชย์ ชลมนัสสรณ์)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลี้

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลี้

ที่ ศธ.๐๗๐๘๓.๐๗/๒๑๐๑ วันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตร วิชา การทำขนมไทย ขนมไข่เต่า จำนวน ๕ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลี้

เรื่องเดิม ตามที่ศูนย์ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลี้ มีหน้าที่ดำเนิน จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้เหมาะสมกับชุมชน และที่มีสภาพปัญหาและความต้องการแตกต่างกัน โดยท้องถิ่นต้องมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตร เพื่อให้ผู้เรียนจะได้นำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในชีวิตจริง พัฒนาความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพที่จะทำให้เกิดความมั่นคงและการเพิ่มพูนมูลค่าให้กับอาชีพหรือเป็นประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้ นั้น

ข้อเท็จจริง คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ได้จัดทำหลักสูตร การทำขนมไทย ขนมไข่เต่า จำนวน ๕ ชั่วโมง เพื่อใช้ในการจัดกิจกรรมให้กับประชาชนในพื้นที่ จึงของส่งหลักสูตรดังกล่าวเพื่อพิจารณาอนุมัติ

ข้อเสนอแนะ จึงเรียนมาเพื่อ

- ทราบ
- อนุมัติหลักสูตร

(นายจอมแก่น พิศวงค์)
ครู กศน.ตำบลดงดำ

(นางสาวมะลิวรรณ ศรีแก้ว)
หัวหน้างานกลุ่มการจัดการศึกษานอกระบบฯ

(นางฟ้าวณิชย์ ชลมนัสสรณ์)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลี้

คำสั่งศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ อำเภอลี้

ที่ ๐๕๓/๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการพัฒนาหลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

หลักสูตร การทำขนมไทย ขนมไข่เต่า จำนวน ๕ ชั่วโมง

.....

ในพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ มาตราที่ ๒๗ โดยกำหนดให้สถานศึกษามีหน้าที่จัดทำสาระหลักสูตรตามวัตถุประสงค์ ในส่วนที่เกี่ยวกับสภาพปัญหาในชุมชนและสังคม ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยสอดคล้องกับสภาพความจริง ปัญหา และความต้องการของท้องถิ่น เพื่อผู้เรียนจะนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในชีวิตจริง หรือเป็นประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลี้ มีหน้าที่จัดการศึกษาให้เหมาะสมกับชุมชนนั้นๆเพราะชุมชนมีสภาพปัญหาและความต้องการแตกต่างกัน ท้องถิ่นต้องมีส่วนร่วมในการพัฒนาและพิจารณาหลักสูตรของตนเอง ดั้งนั้นเพื่อให้การดำเนินงานพัฒนาหลักสูตรและพิจารณาหลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุวัตถุประสงค์ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและพิจารณาหลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพประกอบด้วย

นางกัลยา	ขาวโสม	ผู้ทรงคุณวุฒิ
นางสุภาพ	สิงห์แก้ว	ผู้ทรงคุณวุฒิ
นายจอมแก่น	พิศวงค์	ครู กศน.ตำบล

ทำหน้าที่ พัฒนาหลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ สนับสนุน ดูแลและให้คำปรึกษาการจัดทำหลักสูตร

๒. คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประกอบด้วย

นางฟ้าวณิชย์	ชลมนัสสรณ์	ผอ. สกร.อำเภอลี้
นาวสาวมะลิวรรณ	ศรีแก้ว	ครู ชำนาญการ
นางสาวศิริญญา	บุญมาทอง	ครู

ทำหน้าที่ พิจารณาหลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ สนับสนุน ดูแลและให้คำปรึกษาพิจารณาการจัดทำหลักสูตรเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์

ทั้งนี้ ตั้งแต่ วันที่ ๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นางฟ้าวณิชย์ ชลมนัสสรณ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลี้

หลักสูตรหลักสูตรการทำขนมไทย ขนมไข่เต่า
จำนวน ๕ ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความ สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย ขนมไข่เต่า เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพการทำขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนในพื้นที่อำเภอลี้

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ทักษะในการประกอบอาชีพการขนมไทย ขนมไข่เต่า จำนวน ๕ ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน ชั่วโมง

๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไข่เต่า

๒.๒ การทำขนมไข่เต่า

๒.๓ การบรรจุภัณฑ์ขนมไข่เต่า

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร

๒. ศึกษาจากวิทยากร

๓. เรียนรู้ปฏิบัติจริงการทำขนมไข่เต่า

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้

๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไข่เต่า

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย ขนมไข่เต่า

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย ขนมไข่เต่า - การเตรียมอุปกรณ์ - การทำขนมไข่เต่า	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมข่าเต่า ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไข่เต่า ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไข่เต่า ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมไข่เต่า	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมข่าเต่า ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมข่าเต่า ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๒. การทำขนมไข่เต่า **ขนมไข่เต่าสีเหลือง ไข่เต่าม่วง** -มันเทศ -แป้งมัน -น้ำตาล -เกลือ -กะทิ -น้ำมันพืช	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไข่เต่า ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไข่เต่า ๓. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ **วิธีทำขนมไข่เต่า** ๓.๑.ปอกเปลือกมันม่วง และมันเทศ หั่นเป็นชิ้น และนำไปนึ่งให้สุก ใช้เวลา ๑๕ นาที ๓.๒.เมื่อสุกแล้วจากนั้น นำมันเทศ มาบดละเอียด ๓.๓.เติมแป้งมัน ๒๕๐ กรัม น้ำตาลทรายขาว ๑๘๐ กรัม เหลือป่น ๑ ช้อนชา ๓.๔.ขยำส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันดี ๓.๕.เติมหัวกะทิ ๘๐ กรัม แล้วนวดแป้งให้เข้ากันจนเนื้อเนียน หากแป้งแห้งไปจะเติมหัว		๕

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			กะทิลงไปเพิ่มเติมได้ ๓.๖.เมื่อนวดแป้งจนเนียนแล้ว ให้คลุมด้วยพลาสติกไว้ก่อนกันแป้งแห้ง ๓.๗.ในส่วนของมันม่วงให้ทำเช่นเดียวกันกับมันเทศ ๓.๘.จากนั้นนำมาปั้นเป็นลูกๆ ความกว้างประมาณเหรียญ ๑๐ ๓.๙.ตั้งกระทะ ใส่น้ำมัน ใช้ไฟปานกลาง ๓.๑๐พอน้ำมันร้อนให้ใส่ ขนมไข่เต่าที่ปั้นไว้พอขนมสุกจะลอยขึ้น ๓.๑๑.จากนั้นให้ใช้กระชอนกดๆคลึงๆ ให้ทั่วทุกลูก ขนมจะพองตัวขึ้นอีก ๓.๑๒.เมื่อขนมสุกดี สีจะเข้มขึ้น จะกรอบนอก ข้างในจะกลวง ๓.๑๓.ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน ๓.๑๔.จะทำขายก็รายได้ดี จะทำกินเองก็ได้อร่อยมากๆ		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๔. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๕. ผู้เรียนสรุปความรู้		

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นางฟ้าวณิชย์ ชลมนัสสรณ์	ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอลี้

คณะผู้จัดทำ

๑. นางสาวมะลิวรรณ ศรีแก้ว	ครู ชำนาญการ
๒. นางสาวศิริญญา บุญมาทอง	ครู
๓. นายสุภาพ แสนเมือง	กลุ่มงานนิเทศติดตาม และภาคีเครือข่าย
๔. นางสาวสุภาพ เสาร์ภิระ	งานพัฒนาอาชีพ
๕. นางสุภาพ สิงห์แก้ว	ผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหา / ภูมิปัญญา
๖. นายจอมแก่น พิศวงค์	พนักงานราชการ (ครู กศน.ตำบล)

ปก / รูปเล่ม / เนื้อหา

๑. นายจอมแก่น พิศวงค์	พนักงานราชการ (ครู กศน.ตำบล)