

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไข่ (จำนวน 5 ชั่วโมง)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

ขนมไข่ (Egg dessert) คือ ขนมทำด้วยแป้งสาลี ไข่ และน้ำตาล ตีให้เข้ากัน ใส่พิมพ์รูปต่าง ๆ ผิงเตา ถ่านหรืออบไมโครเวฟให้สุก สูตรขนมไทยโบราณยังไม่พบหลักฐานแน่ชัด แต่เชื่อกันว่ามีถิ่นกำเนิดมาจากประเทศมาเลเซีย ” ขนมไข่ ” เป็นขนมที่ใช้แม่พิมพ์เดียวกันกับ “ขนมอาเคาะ” ซึ่งเป็นขนมพื้นเมืองขึ้นชื่อของ 3 จังหวัด ชายแดนภาคใต้ของบ้านเรา ลักษณะเป็นวงรียาวหรือวงกลมคล้ายดอกไม้ มีส่วนผสมหลักที่คล้ายๆ กัน หรือในบางพื้นที่ใช้ชื่อเรียกว่า เค้กไข่โบราณ ปัจจุบันขนมไข่มีการประยุกต์ให้มีไส้ต่าง ๆ เช่น ไข่เคียว หอม เผือก ช็อกโกแลต สตรอเบอร์รี่ ส้ม บลูเบอร์รี่ คัสตาร์ด วานิลลา เป็นต้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่าย

ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

กลุ่มสตรี, ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร ขนมไข่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไข่	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไข่ได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยว - การทำขนมไข่ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำขนมไข่	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกอัตราส่วนของส่วนผสมที่ใช้ในการทำขนมไข่ ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไข่ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไข่ได้และบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	การทำขนมไข่ - ส่วนผสมของของขนมไข่ - ขั้นตอนการทำขนมไข่ - ได้ขนมไข่ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมไข่ - ส่วนผสมของขนมไข่ - ขั้นตอนการทำ ขนมไข่ - ใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำขนมไข่		4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิชยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำขนมไข่
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ