

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไข่หงส์ (จำนวน 5 ชั่วโมง)**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว**  
**กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม**

**ความเป็นมา**

ขนมไข่หงส์มีตำนานเล่าต่อกันมา เป็นขนมที่เจ้าจอมแฉ่ง (หรือสมัญญาที่พระเจ้าลูกยาเธอและพระเจ้าลูกเธอ เรียกว่า คุณเสื่อ) พระสนมเอกในรัชกาลที่ 1 มีแนวคิดทำขึ้นถวายพระองค์ เพราะครั้งหนึ่งทรงพระประสงค์จะเสวยไข่เหี้ย แต่ระยะนั้นไข่เหี้ยหายาก เจ้าจอมแฉ่งจึงประดิษฐ์ขนมไข่เหี้ยขึ้นถวายแทน ในสมัยก่อนขนมนี้ยังใช้ในพิธีชั้นหมากหรือติดก้นต์เทศน์ ปัจจุบันคนส่วนใหญ่เห็นว่าชื่อขนมไม่ไพเราะจึงเปลี่ยนเป็นขนมไข่หงส์ ทำให้ลักษณะของขนมเปลี่ยนไปด้วย จากที่เคยพองใหญ่ คล้ายไข่เป็ด เนื้อแป้งหนา กลายเป็นพองกลมๆเล็กๆ แป้งบางลง ขนมที่คล้ายขนมไข่เหี้ยคือขนมพองแล่น รูปร่างคล้ายไข่ ใช้แป้งข้าวเหนียวผสมกับแป้งข้าวเจ้า นวดผสมกับฟักทอง แล้วนำไปหุ้มไส้ที่ทำจากถั่วเขียวหนึ่งผัดกับหอม พริกไทยและเกลือ เสร็จแล้วนำไปทอด เคลือบด้วยน้ำตาลมะพร้าวเกี่ยวกับกะทิ อีกชนิดหนึ่งคือขนมไข่นกกระสา ไส้เหมือนขนมไข่เหี้ย แต่หุ้มด้วยสาคุแล้วนำไปนึ่ง เป็นต้น

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาการควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง 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

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไข่หงส์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไข่	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไข่หงส์ได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยว - การทำขนมไข่หงส์ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยาการบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30	นาที
2	การทำขนมไข่หงส์	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกอัตราส่วนของส่วนผสมที่ใช้ในการทำขนมไข่หงส์ ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไข่หงส์ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไข่หงส์ได้และบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	การทำขนมไข่หงส์ - ส่วนผสมของของขนมไข่หงส์ - ขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์ - ได้ขนมไข่หงส์ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. วิทยาการบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์ - ส่วนผสมของขนมไข่หงส์ - ขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์ - ใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำขนมไข่หงส์		4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1. วิทยาการบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	30	นาที

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

- 1 .การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้/ การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำขนมไข่หงส์
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

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