

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตร การทำขนมไข่หังส์ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ขนมไข่หังส์เป็นขนมไทยโบราณ เชื่อกันว่าขนมไข่หังส์หรือชื่อเดิม ขนมไข่เหี้ย มีเรื่องเล่าว่า ในสมัยของ พระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช รัชกาลที่ ๑ มีพระประสงค์ที่ต้องการจะเสวยไข่ของตัวเงินตัวทอง ซึ่งสมัยนั้น นิยมทานกับมังคุด แต่ในช่วงเวลานั้นขาดแคลน เจ้าจอมแว่นซึ่งเป็นพระสนมเอกในรัชกาลที่ ๑ จึงทำขนมชนิดนี้ ถวาย นับว่าขนมไข่หังส์เป็นขนมไทยโบราณที่ควรค่าต่อการอนุรักษ์ เป็นภูมิปัญญาไทย สามารถนำมาเป็นอาชีพ เสริม สร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน เพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบสนองความต้องการกลุ่มผู้บริโภคหรือตามความต้องการใช้งาน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้
๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
 ๒. มีความรู้สามารถออกแบบการทำขนมไข่หังส์
 ๓. มีความรู้และมีทักษะในการทำขนมไข่หังส์
 ๔. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพ การทำขนมไข่หงส์ ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุน และ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์กับผู้เรียนที่ จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตาม ความพร้อมและ ศักยภาพของผู้เรียน เช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หังส์ได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมไข่หังส์ได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำขนมไข่หังส์ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมไข่หังส์		๔
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หังส์	๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุม วางการทำงานนมหม้อแกง ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำขนมไข่หังส์ ๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพ การทำขนมไข่หังส์	๓.๑ ให้ผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่องการบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงานหรือแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๒ จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้ และจัดการอภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิด	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพ การทำขนมไข่หงส์ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด	เพื่อสรุปขั้นตอนที่ถูกต้องและวิธีการที่เหมาะสม ๓.๓ ครูสนทนาแลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ พร้อมสรุปแนวคิดที่ได้ในแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๔ ครูกำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดทำแผนการตลาดอย่างง่ายในการนำอาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อวางแผนนำไปใช้จริงเมื่อเสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้คำชี้แนะวิธีการ		

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐