



หลักสูตรการทำขนมไข่นกกระทา

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

อำเภอท่าตะเกียบ

สำนักงาน กศน.จังหวัดฉะเชิงเทรา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรการทำขนมไข่นกกระทา จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอท่าตะเกียบ

ความเป็นมา ขนมไข่นกกระทา เป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมไข่นกกระทาเป็นขนมที่มีรูปทรงคล้ายดอกจอกที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำรูปทรงสวยงามน่ารับประทาน แต่เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้น้ำมันพืชปริมาณมากในการทอดจึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมกับคนสมัยใหม่ที่เน้นเรื่องสุขภาพเป็นสำคัญ เพราะอาจทำให้มีคอเลสเตอรอลสูงและทำให้อ้วนได้ ขนมไข่นกกระทา เป็นขนมไทยอีกชนิดหนึ่งที่มีประวัติอยู่คู่กับคนไทยมายาวนาน และเป็นขนมที่มี ขั้นตอนการทำไม่ยากทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากและซับซ้อน วัตถุดิบในการทำขนมไข่นกกระทาก็หาซื้อได้ง่ายตาม ห้างตลาดทั่วไปและราคาไม่แพง ขนมไข่นกกระทา เป็นขนมอีกชนิดที่ เหมาะจะอนุรักษไว้ให้อยู่คู่กับคนไทยไป นานๆ หวังว่าคนรุ่นใหม่คงจะไม่ลืมไปว่าเรายังมีขนมไทยอีกหลากหลายชนิดที่มีทั้งความอร่อย สวยงาม ความ ประณีตในการทำ และราคาไม่แพงหาซื้อได้ไม่ยาก ไม่แพ้ขนมหรือราคาแพงในห้างสรรพสินค้าเลย และที่สำคัญเราเป็นคนไทย คนรุ่นใหม่เราก็ควรอนุรักษ์ของๆไทยไม่ว่าจะเป็นวัฒนธรรม ขนม หรือการใช้ชีวิตแบบพอเพียง เพื่อให้ชนรุ่นหลังได้เอาเอาเป็นแบบอย่างต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำขนมไข่นกกระทาได้
2. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ สามารถทำขนมไข่นกกระทาไว้บริโภคในครัวเรือนเพื่อเสริมสร้างสุขภาพที่ดีได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน/สามารถดัดแปลงตัวไส้ได้หลากหลาย และนำไปจำหน่ายเป็นรายได้เสริมของครอบครัวได้
4. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ในการคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคาขาย วิธีการหาแหล่งจำหน่ายและการบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มราคาสินค้า

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร แผ่นพับประกอบการเรียนรู้การทำขนมไข่นกกระทา
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการและสามารถเพิ่มเมนู
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนได้ อย่างน้อย 5 อย่าง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไข่นกกระทา

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทา	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทาได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทาได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทาได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทาได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทา</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทา</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้/การศึกษาดูงาน</p> <p>1.4 ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทาสู่การขยาย</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	30	นาที่
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทา	<p>2.1 บอกส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของขนมไข่นกกระทาได้</p> <p>2.2 บอกวัตถุดิบและเครื่องปรุงขนมไข่นกกระทาได้</p>	<p>2.1 ส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของขนมไข่นกกระทา</p> <p>2.2 วัตถุดิบและเครื่องปรุงขนมไข่นกกระทา</p>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของขนมไข่นกกระทา</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมไข่นกกระทา</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาวิธีการเตรียมแป้งและวัตถุดิบวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</p>		2 ช.ม.

	<p>2.3 วิธีและขั้นตอนในการเตรียมแปรงและวัตถุดิบ</p> <p>2.4 วิธีและขั้นตอนในการทำขนมไข่นกกระทา</p> <p>2.5 วิธีการผสมวัตถุดิบและวิธีการทำขนมไข่นกกระทา สูตรต่างๆ</p> <p>2.6 การบรรจุขนมไข่นกกระทาในกล่องบรรจุภัณฑ์</p>	<p>2.3 วิธีการเตรียมแปรงและวัตถุดิบ</p> <p>2.4 วิธีและขั้นตอนในการทำขนมไข่นกกระทา</p> <p>2.5 วิธีการผสมวัตถุดิบและวิธีการทำขนมไข่นกกระทาตามสูตรต่างๆ</p> <p>2.6 การบรรจุขนมไข่นกกระทาในกล่องบรรจุภัณฑ์</p>	<p>2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธีและขั้นตอนในการทำขนมไข่นกกระทา</p> <p>2.5 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบในการทำวิธีการผสมวัตถุดิบและวิธีการทำขนมไข่นกกระทาสูตรต่างๆ สูตรต่างๆพร้อมปฏิบัติ</p> <p>2.6 อธิบายขั้นตอนการจัดและตกแต่งการบรรจุขนมไข่นกกระทาในกล่องบรรจุภัณฑ์</p>		
<p>3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการขายขนมไข่นกกระทา</p>	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขายขนมไข่นกกระทา</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p>	30 นาที	

	<p>3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>3.6 กำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>			
--	--	--	--	--	--

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
 (...นายสงวน มูลวงศ์...)
 ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (.....นางสาวสาคร คำกลาง.....)
 ครู
 วิชาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอท่าตะเกียบ