แบบ กศ.ตน.15

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร การทำขนมไข่หงส์ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

ไข่หงส์ ชื่อเดิมคือ ขนมไข่เหี้ย เมนูขนมหวานไทย แสนอร่อย รสชาติหวานมัน สีเหลืองทอง กรอบนอก นุ่มใน ตัวแป้งด้านนอกนั้นทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมมันเทศ สอดไส้ด้วย ถั่วเขียวผัดเค็มแล้วนำไปเคลือบน้ำตาลด้านนอก เป็นของหวานที่มีมาแต่โบราณควรค่าแก่การอนุรักษ์ ขนมนี้มีตำนานเล่าต่อๆ กันว่าเป็นขนมที่เจ้าจอมแว่น (หรือสมัญญาที่พระเจ้าลูกยาเธอและพระเจ้าลูกเธอ เรียกว่า คุณเสือ) พระสนมเอกในรัชกาลที่ 1 คิดทำขึ้นถวายพระองค์ เพราะครั้งหนึ่งทรงพระประสงค์จะเสวยไข่เหี้ย แต่ระยะนั้นไข่เหี้ยหายาก เจ้าจอมแว่นจึงประดิษฐ์ขนมไข่เหี้ยขึ้นถวายแทน ในสมัยก่อนขนมนี้ยังใช้ในพิธีขันหมากหรือติดกัณฑ์เทศน์ด้วย ปัจจุบันคนส่วนใหญ่เห็นว่าชื่อขนมไม่ไพเราะจึงเปลี่ยนเป็นขนมไข่หงส์ ทำให้ลักษณะของขนมเปลี่ยนไปด้วย จากที่เคยฟองใหญ่ คล้ายไข่เป็ด เนื้อแป้งหนา กลายเป็นฟองกลมๆเล็กๆ แป้งบางลง

จึงได้จัดทำหลักสูตรนี้ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้คนในชุมชนได้สานต่อและเห็นช่องทางในการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จาการปฏิบัติจริง เพื่อเป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ กลุ่มผู้ว่างงาน / กลุ่มแม่บ้าน / กลุ่มผู้สูงอายุ จำนวน 6 คน
2. กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การเลือกวัตถุดิบ /และอุปกรณ์ในการทำขนมไข่หงส์	มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ให้เหมาะสม	การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำได้เหมาะสม	- บรรยาย	20 นาที	
2	ขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์ - ตัวแป้ง - ไส้ขนม	สามารถทำขนมไข่หงส์ ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน	ขั้นตอนในการทำขนมไข่หงส์ - การทำตัวแป้งขนม - การทำไส้ขนม	- บรรยาย - สาธิตการทำ - ปฏิบัติ	5 นาที	3 ชั่วโมง 30 นาที
3	บรรจุภัณฑ์ - การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงามและสะดวกกับการใช้สอยและการเก็บรักษา	การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม	- บรรยาย - ปฏิบัติ	5 นาที	30 นาที
4	ช่องทางการขาย และตลาดการขายขนมไข่หงส์	มีความรู้ ความเข้าใจในการสร้างช่องทางการขายขนมไข่หงส์	การสร้างตลาดการค้าแบบออนไลน์และการสร้างตลาดโดยการขายในชุมชน	- บรรยาย - ตอบข้อซักถาม	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน / ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้