

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำอาหารขนมจากไข่ไก่ จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานราก ที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลัด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพ ด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ จากการสำรวจพบว่า มีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ ต้องการประกอบอาชีพเสริม สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์ จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำ ความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไป สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๓. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำอาหารขนมจากไข่ไก่ได้ตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

เวลาเรียน ๓๕ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๘ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๒๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.บอกความสำคัญ และ ความจำเป็นของการ ประกอบอาชีพได้ ๒.บอกความเป็นไปได้ ใน การประกอบอาชีพ	๑.ความรู้เกี่ยวกับ ช่องทาง การประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็น ในการ ประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน ๓.ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำอาหารขนมจากไข่ไก่ - ขนมหม้อแกงไข่ - ขนมไข่โบราณ - วุ้นไข่สังขยา - ฝอยทอง - ทองชมพูนุช - เสน่ห์จันทร์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำอาหารขนมจากไข่ไก่ - ขนมหม้อแกงไข่ - ขนมไข่โบราณ - วุ้นไข่สังขยา - ฝอยทอง - ทองชมพูนุช - เสน่ห์จันทร์	๑. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบ และอุปกรณ์ ๒. แหล่งที่มา และการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่เหมาะสม	๑. วิทยากรบรรยายการเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้การทำอาหารขนมจากไข่ไก่ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	๒ ชั่วโมง	
๓	ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ - ขนมหม้อแกงไข่ - ขนมไข่โบราณ - วุ้นไข่สังขยา - ฝอยทอง - ทองชมพูนุช - เสน่ห์จันทร์	๑. สามารถคัดเลือกและ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ได้ ๒. รู้ขั้นตอนและสามารถการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ได้	๑. การคัดเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ได้ ๓. สาธิต/ลงมือปฏิบัติการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ได้ ๓.๑ สัดส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคและวิธีการทำ	๑.ผู้เรียนศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ ๒.อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ ๓.วิทยากรให้ความรู้ และสาธิต ๔.ดำเนินการเรียนรู้และ ฝึกทักษะตามแผน ๕.ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่ หลักสูตร กำหนด	๒ ชั่วโมง	๒๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ได้	๑. ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ความสำคัญของตราสินค้า ความน่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จดจำง่าย เพื่อให้ เกิดเอกลักษณ์และ เป็นที่สนใจของผู้ซื้อ ๑.๒ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์การเก็บรักษาเพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน	๑ ชั่วโมง	
๕	๑. การจัดการและการจัดจำหน่าย ๒. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อแสวงหาเทคนิคการจัดการและบอกช่องทางการจัดจำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้	๑. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้าในรูปแบบ - ร้านค้า - ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์ เช่น ขายผ่านเพจ OCCC สกร. ขายผ่านเพจ Facebook ส่วนตัว ๓. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖	การจัดทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถทำบัญชีรายรับ - รายจ่ายได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๑. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล เช่น ภูมิปัญญา หรือผู้เชี่ยวชาญ
๒. สื่อเอกสาร สิ่งพิมพ์
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาววัลลภา ศิริผล.....หลักสูตร.....การทำอาหารขนมจากไข่ไก่.....จำนวนชั่วโมง.....๓๕.....ชม.
(เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่...๑๘ - ๒๕...มีนาคม...๒๕๖๘...เวลาเรียน...๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐.....น.
สถานที่จัดการเรียน.....วัดเทพราชปวราราม หมู่ที่ ๒ ต.เทพราช อ.บ้านโพธิ์ จ.ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๘ มี.ค. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ทุน - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ - ทิศทางการประกอบอาชีพ - วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ขนมหม้อแกงไข่) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ขนมหม้อแกงไข่) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ขนมหม้อแกงไข่) แต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ขนมหม้อแกงไข่) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	เรียนวันละ...๕...ชม.
๑๙ มี.ค. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ขนมไข่โบราณ) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ขนมไข่โบราณ) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ขนมไข่โบราณ) แต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ขนมไข่โบราณ) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๐ มี.ค. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (วุ้นไข่สังขยา) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (วุ้นไข่สังขยา) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (วุ้นไข่สังขยา) แต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (วุ้นไข่สังขยา) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
๒๒ มี.ค. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ฝอยทอง) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ขนมวุ้นไข่สังขยา) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ฝอยทอง) แต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ขนมวุ้นไข่สังขยา) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
๒๓ มี.ค. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ทองชมพูนุช) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ทองชมพูนุช) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ทองชมพูนุช) แต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (ทองชมพูนุช) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
๒๔ มี.ค. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (เส้นห้จันทน์) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (เส้นห้จันทน์) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (เส้นห้จันทน์) แต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำอาหารขนมจากไข่ไก่ (เส้นห้จันทน์) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๕ มี.ค. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย - การจัดการและการจัดจำหน่าย ๑. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้าในรูปแบบ - ร้านค้า - ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์ เช่น ขายผ่านเพจ OCCC สกร. ขายผ่านเพจ Facebook ส่วนตัว - คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ - การจัดทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	


 ลงชื่อ.....วิทยากร
 (นางสาววัลลภา ศิริผล)
 วันที่....๗.... /มี.ค..... /๒๕๖๘.....