

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมกง (จำนวน 5 ชั่วโมง)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ขนมกง หรือ ขนมไข่ปลา เป็นขนมพื้นเมืองชนิดหนึ่งของทางพื้นที่ภาคกลางของประเทศไทย แถบจังหวัดสมุทรสาคร รวมถึงทางภาคใต้ มีลักษณะเป็นวงกลมและมีเส้นไขว้พาดกันคล้ายรูปล้อเกวียน นำไปชุบลงในน้ำแป้งข้าวเหนียวหรือแป้งสาลี และนำลงไปทอดในน้ำมันพืช โดยถือเป็นหนึ่งในขนมทั้งห้าชนิดที่มีความสำคัญในการประกอบพิธีกรรมในประเพณีสารทเดือนสิบทางภาคใต้ มุ่งหมายให้เป็นเครื่องประดับของบรรพบุรุษ ในส่วนของภาคกลาง ใช้ในพิธีมงคล เช่น ไหว้เจ้า หรือพิธีแต่งงานให้คู่บ่าวสาวครองคู่ด้วยกันไปตลอด โดยมีความหมายถึงการหมุนไปข้างหน้า หรือการก้าวไปข้างหน้า เช่นเดียวกับพระธรรมจักร เนื่องจากรูปร่างของขนมที่คล้ายวงกลมหรือวงจักร จึงทำให้ได้อีกชื่อหนึ่งว่า ขนมกงเกวียน

หลักการของหลักสูตร

เป็นการบูรณาการความรู้ของ สกร. วิทยาการ แหล่งเรียนรู้ ชุมชน และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ในการจัดทำหลักสูตรการทำขนมกง ในเรื่องของกระบวนการและขั้นตอนการทำขนมกง วัตถุดิบที่ใช้ และช่องทางการจัดจำหน่าย เป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชน ซึ่งเป็นหลักสูตรที่เน้นความสำคัญเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับ

ตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

กลุ่มประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมกง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมกง	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมกง	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - การทำขนมกง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - แหล่งจำหน่ายวัสดุ	1. วิทยาการบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - แหล่งจำหน่ายวัสดุ 2. วิทยาการและ ผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำขนมกง	1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำขนมกง 2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอาชีพไปประกอบอาชีพ หรือต่อยอดอาชีพในระดับชุมชน	การทำขนมกง	1. วิทยาการบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมกง 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำขนมกง		4 ชั่วโมง
3	สรุปบทเรียน/องค์ความรู้	เพื่อทบทวนความรู้ที่ได้รับจากการเรียน	ผู้เรียน และวิทยาการสรุปองค์ความรู้ และทบทวนบทเรียนร่วมกัน	วิทยาการให้ความรู้	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยาการ / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ