

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมไข่นกกระทา จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสาทเหล็ก

แบบ กศ.ตน.๑๕

ความเป็นมา

ขนมไข่นกกระทาเป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมไข่นกกระทา เป็นขนมที่มีรูปทรงสวยงาม น่ารับประทาน แต่เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้น้ำมันพืชปริมาณมากในการทอดจึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมกับคนสมัยนี้ที่เน้นเรื่องสุขภาพเป็นสำคัญ เพราะอาจทำให้มีคอเลสเตอรอลสูงและทำให้อ้วนได้

ขนมไข่นกกระทาเป็นขนมไทยอีกชนิดหนึ่งที่มีประวัติอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน และเป็นขนมที่มีขั้นตอนการทำไม่ยากทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากและซับซ้อน วัตถุดิบในการทำขนมไข่นกกระทา ก็หาซื้อได้ง่ายตาม ห้างตลาด ตามบ้านทั่วไปและราคาไม่แพง ขนมไข่นกกระทา เป็นขนมอีกหนึ่งชนิดที่เหมาะสมจะอนุรักษ์ไว้ให้อยู่คู่กับคนไทยไป นานๆ หวังว่าคนรุ่นใหม่คงจะไม่ ลืมไปว่าเรายังมีขนมไทยอีกหลากหลายชนิดที่มีทั้งความอร่อย สวยงาม ความ ประณีตในการทำ และราคาไม่ แพงหารับประทานได้ง่าย ไม่แพ้ขนมหรรษาแพงในห้างสรรพสินค้าเลย และที่สำคัญเราเป็นคนไทย คนรุ่นใหม่เราก็ควรอนุรักษ์ของ ๆ ไทยไม่ว่าจะเป็นวัฒนธรรม ขนม หรือการใช้ชีวิตแบบพอเพียง เพื่อให้ชนรุ่นหลังได้เป็นแบบอย่างต่อไป

จากข้อมูลดังกล่าว สกร.อำเภอสาทเหล็ก จังหวัดพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไข่นกกระทา เพื่อให้ประชาชนได้นำไปใช้ในชีวิตประจำวันและเป็นการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้ประชาชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาการควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ
๔. ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำขนมไข่นกกระทา, กลัวยทอด,มันทอดได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ สามารถทำขนมไข่นกกระทา, กลัวยทอด,มันทอดไว้บริโภคในครัวเรือน เพื่อเสริมสร้าง สุขภาพที่ดีได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน/สามารถขนมไข่นกกระทาและนำไปจำหน่ายเพื่อเป็นรายได้เสริมของ ครอบครัวได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ในการคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคาขาย วิธีการหาแหล่งจำหน่ายและการบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มราคาสินค้า

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทาจำนวน ๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ
- ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทาจำนวน ๓ ชั่วโมง

- การถนอมอาหาร
- อุปกรณ์การทำขนมไข่นกกระทา
- วิธีการทำขนมไข่นกกระทา

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทาจำนวน ๑ ชั่วโมง

- การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
- การลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม
- การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง
- ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
- กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด
- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
- การกระจายสินค้า

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

๕. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารการประกอบการเรียนรู้การทำขนมทำขนม ไข่นกกระทา เช่นใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. ประชาชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจในระดับ ดี ขึ้นไป

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
การทำขนมไข่นกกระทา จำนวน ๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำขนมไข่นกกระทา	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทาได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทาได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทาได้ ๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทาได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำขนมไข่นกกระทา ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมไข่นกกระทา ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำขนมไข่นกกระทา	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อ นำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของ พื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมไข่นกกระทา	๒.๑ บอกส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุดิบของขนมไข่นกกระทาได้ ๒.๒ บอกวัตถุดิบและ เครื่องปรุงขนมไข่นกกระทา ได้ ๒.๓ วิธีและขั้นตอนในการ เตรียม แป้งและวัตถุดิบ ๒.๔ วิธีและขั้นตอนในการ ทำขนมไข่นกกระทา ๒.๕ วิธีการผสมวัตถุดิบและวิธีการทำขนมไข่นกกระทา สูตรต่างๆ ๒.๖ การบรรจุขนมไข่นกกระทา ในกล่องบรรจุภัณฑ์	๒.๑ ส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบ ของขนมไข่นกกระทา ๒.๒ วัตถุดิบและ เครื่องปรุงขนมไข่นกกระทา ๒.๓ วิธีการเตรียมแป้ง และวัตถุดิบ ๒.๔ วิธีและขั้นตอนใน การทำขนมไข่นกกระทา ๒.๕ วิธีการผสมวัตถุดิบ และวิธีการทำขนมไข่นกกระทาสูตรต่างๆ ๒.๖ การบรรจุขนมไข่นกกระทา ในกล่อง บรรจุภัณฑ์	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับ ส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบของ ขนมไข่นกกระทา ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการทำขนมไข่นกกระทา ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาวิธีการ เตรียมแป้ง และวัตถุดิบวิธีการ ทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธีและ ขั้นตอนในการทำขนมไข่นกกระทา ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบ ในการทำวิธีการผสมวัตถุดิบ และวิธีการทำขนมไข่นกกระทาสูตรต่างๆ พร้อมปฏิบัติ ๒.๖ อธิบายขั้นตอนการจัด และตกแต่งการบรรจุขนมไข่นกกระทาในกล่องบรรจุภัณฑ์	-	๔ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการขายขนม ไข่นกกระทา	๓.๑ สามารถสำรวจและ ศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและ ควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการ ผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการ จัดการความ เสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด ในชุมชน ได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขายการ กระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและ ควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุนการ ผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม ๓.๔ การศึกษา วิเคราะห์ปัจจัย ความ เสี่ยงและการจัดการ ความ เสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาด ในชุมชน ๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กล ยุทธ์การขายได้ ๓.๗คิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งของการทำ ทรัพยากรขนม ไข่นก กระทา การขาย, กล้วยทอด,มันทอด ๓.๒ การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการ ผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงที่ คาดว่าจะเกิดขึ้น ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับ การขายขนมไข่นกกระทา การขาย, กล้วย ทอด,มันทอด ๓.๗ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจาย สินค้า		

