

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมไข่นกกระทา,กล้วยทอด,มันทอด จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางมูลนาก

ความเป็นมา

ขนมไข่นกกระทา, กล้วยทอด เป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมไข่นกกระทา, กล้วยทอด, มันทอด เป็นขนมที่มี รูปทรงสวยงามน่ารับประทาน แต่เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้น้ำมันพืชปริมาณมากในการทอดจึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมกับคนสมัยนี้ที่เน้นเรื่องสุขภาพเป็นสำคัญ เพราะอาจทำให้มีคอลเลสเตอรอลสูงและทำให้อ้วนได้

ขนมไข่นกกระทา, กล้วยทอด, มันทอด เป็นขนมไทยอีกชนิดหนึ่งที่มีประวัติอยู่คู่กับคนไทยมายาวนาน และเป็นขนมที่มี ขั้นตอนการทำไม่ยากทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากและซับซ้อน วัตถุดิบในการทำขนมไข่นกกระทา, กล้วยทอด ก็หาซื้อได้ง่ายตาม ห้างตลาด ตามบ้าน ทั่วไปและราคาไม่แพง ขนมไข่นกกระทา, กล้วยทอด เป็นขนมอีกหนึ่งชนิดที่เหมาะสมจะอนุรักษ์ไว้ให้อยู่คู่กับคนไทยไป นานๆ หวังว่าคนรุ่นใหม่คงจะไม่ลืมไปว่าเรายังมีขนมไทยอีกหลากหลายชนิดที่มีทั้งความอร่อย สวยงาม ความ ประณีตในการทำ และราคาไม่แพง หารับประทานได้ง่าย ไม่แพ้ขนมหรรษาแพงในห้างสรรพสินค้าเลย และที่สำคัญเราเป็นคนไทย คนรุ่นใหม่เราก็ควรอนุรักษ์ของ ๆ ไทยไม่ว่าจะเป็นวัฒนธรรม ขนม หรือการใช้ชีวิตแบบพอเพียง เพื่อให้ชนรุ่นหลังได้เป็นแบบอย่างต่อไป

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้
๑. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำขนมไข่นกกระทา, กล้วยทอดได้
 ๒. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ สามารถทำขนมไข่นกกระทา, กล้วยทอด ไว้บริโภคในครัวเรือนเพื่อเสริมสร้าง สุขภาพที่ดีได้
 ๓. เพื่อให้ผู้เรียน/สามารถขนมไข่นกกระทา, กล้วยทอด และนำไปจำหน่ายเป็นรายได้เสริมของครอบครัวได้
 ๔. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ในการคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคาขาย วิธีการหาแหล่งจำหน่ายและการบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มราคาสินค้า

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	๖ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตร วิชา การทำขนมไข่นกกระทา,กล้วยทอด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนม ไข่นกกระทา,กล้วยทอด	๑.๑ บอกความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำขนม ไข่นกกระทา, กล้วยทอดได้	๑.๑ ความสำคัญใน การประกอบอาชีพการทำขนมไข่นกกระทา, กล้วยทอดได้ ๑.๒ ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการขายการทำขนม ไข่นกกระทา,กล้วยทอด	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของ จริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อ นำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถ เลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลในชุมชน ๑.๓ ให้ความรู้และแลกเปลี่ยนการทำทำขนม ไข่นกกระทา,กล้วยทอด ๑.๔ กำหนดทิศทาง พัฒนาการประกอบอาชีพโดย ใช้กระบวนการคิดเป็นและมี ความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของ พื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของ ศิลปวัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ๑.๕ ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมกันอภิปรายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพในพื้นที่	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมไข่นกกระทา, กล้วยทอด	๒.๑ บอกส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุดิบของขนมไข่นกกระทา,กล้วยทอดได้ ๒.๒ บอกวัตถุดิบและ เครื่องปรุงขนมไข่นกกระทากล้วยทอด ได้ ๒.๓ วิธีและขั้นตอนในการ เตรียมแป้งและวัตถุดิบ ๒.๔ วิธีและขั้นตอนในการ ทำขนมไข่นกกระทากล้วยทอด ๒.๕ วิธีการผสมวัตถุดิบและ วิธีการทำขนมไข่นกกระทากล้วยทอด สูตรต่างๆ ๒.๖ การบรรจุขนมไข่นกกระทากล้วยทอด ในกล่องบรรจุภัณฑ์	๒.๑ ส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบ ของขนมไข่นกกระทากล้วยทอด ๒.๒ วัตถุดิบและ เครื่องปรุงขนมไข่นกกระทากล้วยทอด ๒.๓ วิธีการเตรียมแป้ง และวัตถุดิบ ๒.๔ วิธีและขั้นตอนใน การทำขนมไข่นกกระทา,กล้วยทอด ๒.๕ วิธีการผสมวัตถุดิบ และวิธีการทำขนมไข่นกกระทากล้วยทอดสูตรต่างๆ ๒.๖ การบรรจุขนมไข่นกกระทากล้วยทอด,มันทอดในกล่อง บรรจุ ภัณฑ์	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับ ส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบของ ขนมไข่นกกระทากล้วยทอด ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการ ทำขนมไข่นกกระทากล้วยทอด ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาวิธีการ เตรียมแป้งและวัตถุดิบวิธีการ ทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธีและ ขั้นตอนในการ ทำขนมไข่นกกระทากล้วยทอด ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบ ในการทำวิธีการผสมวัตถุดิบ และวิธีการทำขนมไข่นกกระทากล้วยทอดสูตรต่างๆ พร้อมปฏิบัติ ๒.๖ อธิบายขั้นตอนการจัด และตกแต่งการบรรจุขนมไข่นกกระทากล้วยทอดในกล่องบรรจุ ภัณฑ์	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการขายขนม ไข่นกกระทา การ ขาย, กลัวยทอด	๓.๑ สามารถสำรวจและ ศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและ ควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการ ผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงและการ จัดการความเสี่ยง ได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดใน ชุมชน ได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการ ตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการ ผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้าได้	๒๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและ ควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุนการ ผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม ๓.๔ การศึกษา วิเคราะห์ปัจจัย ความ เสี่ยงและการจัดการ ความ เสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของ ตลาด ในชุมชน ๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กล ยุทธ์การขายได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งของการทำ ทรัพยากรขนม ไข่นก กระทา การขาย, กลัวยทอด ๓.๒ การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ ต้องการ 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, กลัวย ทอด ๓.๗ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจาย สินค้า	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

- ๑.เอกสารการประกอบการเรียนรู้การทำขนมทำขนม ไข่นกกระทา,กล้วยทอด เช่นใบความรู้
- ๒.แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
- ๓.วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
- ๔.ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลและประเมินผล

- ๑.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒.การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม