

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตร/โครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน แบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชม.)

วิชา การทำขนมไข่หงส์ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีณรงค์



ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบัน การดำเนินชีวิตของประชาชนต่างต้องทำมาหากิน และสภาพอากาศของประเทศไทย อีกทั้งการตัดไม้ทำลายป่าซึ่งเกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว จนก่อให้เกิดภาวะแห้งแล้ง พื้นที่ต้นน้ำลำธารเสื่อมโทรม ฤดูกาลเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ส่งผลกระทบต่อการประกอบอาชีพทางการเกษตร กลายเป็นปัญหาทุพภิกขภัยของประชากรส่วนใหญ่ในชนบท การทำอาชีพเสริมหรือการทำผลิตภัณฑ์ไว้ใช้เองเพื่อเป็นการลดรายจ่ายในครอบครัวได้เช่นกัน

สกร.ตำบลหนองแวง ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์ ในฐานะที่เป็นหน่วยงาน สนับสนุนด้านการจัดการศึกษาให้กับกลุ่มเป้าหมาย คือ ผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มี ความมั่นคง และสร้างรายได้เสริมเพื่อนำไปใช้ในครอบครัวได้อย่างเพียงพอ จึงได้จัดทำ หลักสูตรประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์ขึ้น โดยเน้นให้กลุ่มเป้าหมายสามารถประกอบอาชีพการทำขนมไข่หงส์ มีงานทำอย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

ขนมไข่หงส์ เป็นขนมพื้นบ้านที่นิยมทำกันกินในงานบุญและงานประเพณีท้องถิ่น และสามารถทำเป็นอาชีพได้อีกด้วยถือว่าเป็นความรู้ที่ควรมีไว้เป็นความรู้ในการดำรงชีวิต และสามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ อีกทางหนึ่งด้วย

จุดมุ่งหมาย

๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถทำขนมพื้นบ้านได้

๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเป็นอาชีพเสริมได้

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา ระยะเวลาจำนวน ๖ ชั่วโมง (ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง)

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	เรียนรู้เกี่ยวกับทำขนมพื้นบ้าน การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไข่หงส์	เพื่อรู้จักทำขนมไข่หงส์และเลือกอุปกรณ์ ในการทำขนมไข่หงส์	เรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุและ ส่วนผสมของขนมไข่หงส์ ๑.เตรียมส่วนผสมในการทำขนมไข่หงส์ ๑.๑ แช่วัวเหลืองซีก แล้วนึ่งให้สุกผสมเกลือเล็กน้อย ๑.๒ นวดแป้งข้าวเจ้ากับน้ำ	๑. สาธิต ๒. ปฏิบัติ	๑	๒

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	วิธีการทำขนมไข่นกสน	รู้จักวิธีการทำขนมไข่นกสน	วิธีการทำขนมพื้นบ้าน ๑. นำแป้งมาห่อด้วยไส้ถั่วเหลืองซีกที่นึ่งแล้ว ๒. นำขนมที่ปั้นลงทอดในน้ำมันร้อนปานกลาง ๓. ตั้งกระทะใส่น้ำตาลทรายขาว เคี่ยวให้เดือด นำขนมที่ทอดแล้วลงเคลือบน้ำตาลในกระทะ	๑. สาธิต ๒. ปฏิบัติ		๓

สื่อการเรียนรู้

๑. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๒. ส่วนผสมๆสำหรับทำขนมไข่นกสน
๓. อุปกรณ์สำหรับทำขนมไข่นกสน

การวัดผลประเมินผล


๑. รู้จักวิธีการเตรียมส่วนผสมแต่ละชนิด
๒. สามารถทำขนมไข่นกสน

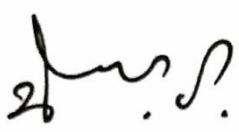
เกณฑ์การจบหลักสูตร

ประชาชนมีระยะเวลาในการร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
ร้อยละ ๘๐ ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการสามารถทำขนมพื้นบ้านได้

ลงชื่อ 
(นางกรรณิกา พิมพ์น้อย)
ครู กศน.ตำบล

ผู้เสนอโครงการ

ลงชื่อ 
(นายอภิสิทธิ์ กาบภิรมย์)
หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ 
(นางนิตยา ภูพันทนา)
ผู้อนุมัติโครงการ

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศรีณรงค์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางมก ดียิ่ง

หลักสูตร/โครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน แบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชม.)

วิชา การทำขนมไข่หงส์ จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง) เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

ในวันที่ ๒๐ - ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๖

สถานที่จัด ณ บ้านโนนตลาด ม.๖ ตำบลหนองแวง อำเภอสหัสขันธ์ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	เรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุและส่วนผสมของขนมพื้นบ้าน - เรียนรู้ขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์ - เตรียมแป้งและไส้ขนม	เรียนวันละ ๓ ชม.
๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	วิธีการทำขนมไข่หงส์ - การปั้นขนม - การทอดขนม - การเคลือบน้ำตาล	เรียนวันละ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางมก ดียิ่ง)

ลงชื่อ..... ครู กศน.ตำบล
(นางกรรณิกา พิมพ์น้อย)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางมก ดียิ่ง

หลักสูตร/โครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน แบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชม.)

วิชา การทำขนมไข่หงส์ จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง) เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

ในวันที่ ๒๒ - ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๖

สถานที่จัด ณ บ้านสำโรง ม.๒ ตำบลหนองแขว อำเภอสว่างวีระวงศ์ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	เรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุและส่วนผสมของขนมพื้นบ้าน - เรียนรู้ขั้นตอนการทำขนมไข่หงส์ - เตรียมแป้งและไส้ขนม	เรียนวันละ ๓ ชม.
๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	วิธีการทำขนมไข่หงส์ - การปั้นขนม - การทอดขนม - การเคลือบน้ำตาล	เรียนวันละ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางมก ดียิ่ง)

ลงชื่อ..... ครู กศน.ตำบล
(นางกรรณิกา พิมพ์น้อย)