หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมไข่หงส์ จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตนการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ดังนี้ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิกโฉมประเทศหมุดหมายที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยอกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็นที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพโดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหลากหลายยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษาในระบบ นอกระบบและตามอัธยาศัย

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้มีการพัฒนา หลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้าง ทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป การทำขนมไข่หงส์เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่ควรมีการส่งเสริม สนับสนุนให้กับประชาชน เพราะขนมไข่หงส์ ขนมไทยโบราณได้เลือนหายไปตามกาลเวลา ซึ่งในปัจจุบันหากินยากไม่ค่อยมีคนทำ ทั้งๆที่การหาวัตถุดิบในการทำได้ง่าย มีในท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซุปเปอร์มาร์เกต ทำให้ความสนใจในเรื่องขนมไทยลดน้อยลง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์ ได้เล็งเห็นความสำคัญอาชีพในท้องถิ่นและการนำไปใช้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไข่หงส์ สร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพเพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ ประกอบเป็นอาชีพหลักหรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง

๒. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถาน ประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

๓. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิต ของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม

๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปทุกระดับที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาลฯ เช่น กลุ่มผู้สูงวัย กลุ่มเยาวชนนอกระบบ

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๙ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมไข่หงส์	๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการทำขนมไข่หงส์ ๑.๒ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัตถุดิบในการทำขนมไข่หงส์	๑.๑ วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำขนมไข่หงส์ ๑.๒ วัตถุดิบที่เหมาะแก่การทำขนมไข่หงส์ ๑.๓ ความรู้ทั่วไปและเทคนิคการทำขนมไข่หงส์	วิทยากรให้ความรู้ ๑.๑ วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำขนมไข่หงส์ ๑.๒ ชนิดของวัตถุดิบที่เหมาะ แก่การทำขนมไข่หงส์ ๑.๓ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ เทคนิคการทำขนมไข่หงส์ ที่กรอบนอกนุ่มใน	๒	๑
๒	ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมไข่หงส์	๒.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำขนมไข่หงส์ได้	๒.๑ ฝึกปฏิบัติการนวดแป้งและทำขนมไข่หงษ์ ๒.๒ การฝึกปฏิบัติการทอดขนมไข่หงส์ ให้กรอบและไม่อมน้ำมัน	วิทยากรให้ความรู้สาธิตปฏิบัติการนวดแป้งและทำขนมไข่หงส์ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติและลงมือปฏิบัติจริง	-	๓
๓	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๓.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๓.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	๓.๑ ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๓.๒ การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๓.๑ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๓.๒ วิทยากรบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓.๓ ผู้เรียน เรียนรู้และปฏิบัติการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์พร้อมกับวิทยากร	๑	๒
รวม					**๓**	**๖**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เช่น แผ่นพับ ใบความรู้

๒. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ/แหล่งเรียนรู้/ สื่อวีดีโอ จากยูทูป

๓. วัสดุจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติและได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้จบหลักสูตรตามเกณฑ์

๓. แบบประเมินผลพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

๑. นางวิไลรัตน์ มีมงคล	ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ
๒. นางอนันตญา สุขดี	ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๓ .นายคุณภัทร อินทรนุช	ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๔. นางสาวอทิติยา สวยรูป	ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๕. นางสาวกันต์วรา หลวงกลาง	ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
๖. นางสาวปรัชญา ไพเราะ	ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

คณะกรรมการพิจารณากลั่นกรองหลักสูตร

นางบุญส่ง หลาวิสัย วิทยากร

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๔) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางวิไลรัตน์ มีมงคล)

ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
จังหวัดสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....

หลักสูตรการทำขนมไข่หงส์ จำนวน ๙ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน..... .....น.

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำขนมไข่หงส์ ๒. วัตถุดิบที่เหมาะแก่การทำขนมไข่หงส์ ๓. ความรู้ทั่วไปและเทคนิคการทำขนมไข่หงส์	วิทยากรให้ความรู้ ๑.๑ วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำขนมไข่หงส์ ๑.๒ ชนิดของวัตถุดิบที่เหมาะ แก่การทำขนมไข่หงส์ ๑.๓ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ เทคนิคการทำขนมไข่หงส์ ที่กรอบนอกนุ่มใน	เรียนวันละ ๓ ชม. ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๑ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๑. ฝึกปฏิบัติการนวดแป้งและทำขนมไข่หงษ์ ๒. การฝึกปฏิบัติการทอดขนมไข่หงส์ให้กรอบและไม่อมน้ำมัน	วิทยากรให้ความรู้ สาธิตปฏิบัติการนวดแป้งและทำขนมไข่หงส์ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติและลงมือปฏิบัติจริง	ทฤษฎี - ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. วิทยากรบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียน เรียนรู้และปฏิบัติการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์พร้อมกับวิทยากร	ทฤษฎี - ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.
(.....)
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
(.....)
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(.....)
วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม