

**ชื่อหลักสูตร การทำขนมบัวลอยไข่หวาน**  
**จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)**  
**สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม**

**ความเป็นมา**

ขนมบัวลอยไข่หวาน กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร ขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสัมผัสสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทานขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ การประกอบอาชีพธุรกิจของหวาน เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวานขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

**จุดหมาย**

๑. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเอง
๒. ผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไปได้
๓. ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

**กลุ่มเป้าหมาย**

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
  - ๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
  - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
    - ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
    - ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน
    - ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
    - ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง

- ๑.๒.๕ ทุน
- ๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ
- ๑.๒.๗ การขนส่ง
- ๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของ  
ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และ  
ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
  - ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
  - ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ
- ๒. ทักษะการประกอบอาชีพ
  - ๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพ
    - ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
    - ๒.๑.๒ ลักษณะของการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
    - ๒.๑.๓ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำขนม
    - ๒.๑.๔ สถานที่ / พื้นที่
  - ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนม
    - ๒.๒.๑ การจัดทำ / จัดหาวัสดุ อุปกรณ์
    - ๒.๒.๒ ปัญหาการทำขนม
- ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
  - ๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
    - ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
    - ๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
    - ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
    - ๓.๑.๔ การทำรายรับ – รายจ่าย
  - ๓.๒ การจัดการการตลาด
    - ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง
    - ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์
    - ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ
  - ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง
    - ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
      - ๑) ค่าใช้จ่าย
      - ๒) การเตรียมพื้นที่การทำขนมบัวลอยไข่หวาน
      - ๓) การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
- ๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
  - ๔.๑ ความสำคัญของโครงการการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
  - ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
  - ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
  - ๔.๔ การเขียนโครงการการทำขนมบัวลอยไข่หวาน
  - ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการทำขนมบัวลอยไข่หวาน

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

## สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD / หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษาระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธราช ๒๕๕๑ สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมบัวลอยไข่หวาน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p>	<p>๑.๑ บอกความสำคัญการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด</p> <p>๑.๒.๒ การใช้แรงงาน</p> <p>๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>๑.๒.๕ พუნ</p> <p>๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ</p> <p>๑.๒.๗ การขนส่ง</p> <p>๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑.๑ ผู้เรียน ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ ผู้เรียน วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ผู้เรียน ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนม</p>	๑๐	นาที่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	๒.๑ สามารถ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ได้แก่ สถานที่ / พื้นที่ วัสดุ อุปกรณ์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนม	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๒.๑.๒ ลักษณะธรรมชาติของขนมบัวลอยไข่หวาน ๒.๑.๓ การคัดเลือกชนิดขนมบัวลอยไข่หวาน ๒.๑.๔ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๒.๒.๑ การจัดทำ / จัดหาวัสดุทำขนม ๒.๒.๒ ปัญหาของการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	๒.๑ ทบทวนความรู้เบื้องต้นในเกี่ยวกับการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชนพร้อมจดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการเรียนรู้ การฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๒.๕ ดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกทักษะอาชีพตามหลักสูตร และตามแผนการเรียนรู้ ๒.๖ ครูและผู้เรียนร่วมกันจัดกระบวนการเรียนรู้ ๒.๗ จดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๘ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๙ ผู้เรียนปฏิบัติจริง	๒๐ นาที	๕
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๓.๑.๑ สามารถวางแผนการจัดการทำขนมบัวลอยไข่หวานได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำขนมบัวลอยไข่หวานได้	๓.๑ การบริหารการทำขนมบัวลอยไข่หวานให้กับผู้เรียน ๓.๑.๑ สืบค้นและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ	๒๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๓.๑.๒ สามารถเก็บรักษาคุณภาพขนมบัวลอยไข่หวานได้ ๓.๑.๓ สามารถลดต้นทุนในการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๓.๑.๔ สามารถทำบัญชีรายรับ – รายจ่ายได้ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้ ๓.๒.๑ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่งได้ ๓.๒.๒ สามารถโฆษณาประชาสัมพันธ์ได้ ๓.๒.๓ สามารถส่งเสริมการขายและการบริการได้ ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้	๓.๑.๒ การเก็บรักษาคุณภาพของการทำขนมบัวลอยไข่หวานได้ ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำขนม ๓.๑.๔ การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๑ ) ค่าใช้จ่าย	๓.๑.๒ ศึกษาการลดต้นทุนในการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๓.๑.๓ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการการตลาด ๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๓.๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการความเสี่ยง		
๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	๔.๑ บอก ความสำคัญของการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๔.๒ บอกประโยชน์ของการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๔.๓ บอกองค์ประกอบของการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	๔.๑ ความสำคัญของการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๔.๒ ประโยชน์ของอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน ๔.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของการทำขนม ประโยชน์ของการทำขนมบัวลอยไข่หวาน องค์ประกอบของการทำขนมบัวลอยไข่หวาน แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้	๑๐	นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๔.๔ บอกการเขียนโครงการอาชีพ การทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p>	<p>๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p> <p>๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำขนมบัวลอยไข่หวาน</p>	<p>๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิด เป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>		
<b>รวม</b>				<b>๑</b>	<b>๕</b>