

หลักสูตรการทำขนมไส้ไส้ จำนวน 4 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน

กลุ่มพาณิชย์กรรมและการบริการ



ความเป็นมา

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่าง ๆ เป็นของแจกในหมฺญาติมิตร และเทศกาลต่าง ๆ ขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยาก และหาวัตถุดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่ทำตามร้านสะดวกซื้อเป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่าง ๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยม จึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีวศึกษาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน จึงจัดทำหลักสูตรทำขนมไส้ไส้ เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน
- 3.สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมไส้ไส้
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้
5. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
6. มีความพึงพอใจในการฝึกหลักสูตรวิชาการทำขนมไส้ไส้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	4	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ระยะเวลา	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความจำเป็น ช่องทางการประกอบอาชีพการ ขายขนมไส้ไส้	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายขนมไส้ไส้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขายขนมไส้ไส้ ได้ 1.3 บอกความเป็นมาและประโยชน์ของขนมไส้ไส้ 1.4 มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายขนมไส้ไส้ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ความเป็นมาและประโยชน์ของขนมไส้ไส้ 1.4 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบการขายขนมไส้ไส้	1.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้น จากการบรรยายและสื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรให้วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของขนมไส้ไส้ 1.4 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ	30 นาที	-
2.	ทักษะการทำขนมไส้ไส้	2.1 สามารถ เลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้ อย่างมีคุณภาพ 2.2 สามารถ บอกส่วนผสมของขนมไส้ไส้ ได้ 2.3 สามารถ บอกขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้ได้	2.1 วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไส้ไส้ 2.2 ขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้	2.1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำขนมไส้ไส้ที่เหมาะสมและปลอดภัย 2.2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้ 2.3. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ	-	3 ชั่วโมง
3.	การวัดผลประเมินผล	3.1 สามารถทำขนมไส้ไส้ได้ 3.2 เพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนในการ จัดการเรียนการสอน	3.1 การสรุปขั้นตอน และเทคนิคการทำงาน ได้ครบทุกขั้นตอน 3.2 แบบประเมินความ พึงพอใจของผู้เรียนใน การจัดการเรียน การ สอน	3.1 วิทยากรให้ผู้เรียน อธิบาย ขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้ 3.2 ผู้เรียนทำ แบบสอบถาม ความพึงพอใจ 3.3วิทยากรประเมินผลการทำขนมขนมไส้ไส้ของผู้เรียน	30 นาที	-
				รวมจำนวนชั่วโมง	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม