

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำขนมไส้ไส้ จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์  
๒๐๒๒

#### ความเป็นมา

จากนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ด้านยุทธศาสตร์ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางการศึกษาพัฒนาหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่องเพื่อส่งเสริมอาชีพ การสร้างงานและผลผลิตที่มีคุณภาพแก่ประชาชนอย่างทั่วถึงและทุกระดับให้มีความหลากหลายตาม สถานการณ์ ซึ่งปัจจุบันมีสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (Covid-๑๙) ทำให้ประชาชน ในหมู่บ้านตักงานเป็นจำนวนมาก

จากนโยบายดังกล่าวสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดสุรินทร์ มอบหมายให้สถานศึกษาในสังกัด จัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับนโยบายผู้ว่าราชการจังหวัดสุรินทร์ จาก การสำรวจความต้องการของผู้ที่ได้รับผลกระทบการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (Covid-๑๙) ด้วยการ ส่งเสริมอาชีพประชาชนในหมู่บ้านให้มีความสามารถประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและ ครอบครัวได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์ จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึก อาชีพชุมชน พัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) หลักสูตรการทำขนมไส้ไส้ ให้เกิดประโยชน์ สูงสุด นำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ขายในชุมชน สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของ ตนเอง

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ดำเนินการตามความพร้อมความต้องการของผู้เรียน
๒. เป็นหลักสูตรที่มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัดและเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
๓. เป็นหลักสูตรสร้างให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพ การทำขนมไส้ไส้

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับองค์ประกอบสำคัญและส่วนประกอบของขนมไส้ไส้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติการทำขนมไส้ไส้และการนำมาใช้อย่างถูกต้อง

#### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการ เพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมาย ตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มวัย แรงงาน

## ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

## โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้พื้นฐานของการทำขนมไส้ไส้	๑.ผู้เรียนสามารถมีความรู้ความเข้าใจ ความรู้พื้นฐานในการทำขนมไส้ไส้ ๒.ผู้เรียนสามารถมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมไส้ไส้	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมไส้ไส้ ๒.ประโยชน์ของการทำขนมไส้ไส้	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมไส้ไส้ ๒.ประโยชน์ของการทำขนมไส้ไส้	๑ ชั่วโมง	-
๒	ขั้นตอนวิธีการทำขนมไส้ไส้	๑.สามารถปฏิบัติและจัดเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมไส้ไส้ ๒.ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนและปฏิบัติได้ ๓.บอกวิธีการทำขนมไส้ไส้	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมไส้ไส้ ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมไส้ไส้	-บรรยาย -ฝึกปฏิบัติออกแบบการแปรรูปสีส้นต่าง ๆ ที่หลากหลาย -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้ -สรุปผลการปฏิบัติงาน	๓ ชั่วโมง	
๓	การบรรจุภัณฑ์	-เลือกใช้ วัสดุ บรรจุภัณฑ์ของขนมไส้ไส้ได้เหมาะสม	-การเลือก บรรจุภัณฑ์ของขนมไส้ไส้	-การเลือก บรรจุภัณฑ์ของขนมไส้ไส้ - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
				รวม	๒	๔

## สื่อการเรียนรู้

- สื่อสิ่งพิมพ์
- สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
- ภาพประกอบ
- วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับวิธีการทำขนมไส้ไส้

## การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลงานที่มีคุณภาพ

### คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

- |                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| ๑. นางสาวดารรุ่ง ภูมมา     | ครูชำนาญการพิเศษ  |
| ๒. นางธัญลักษณ์ ระดมงาม    | ครูอาสาสมัคร กศน. |
| ๓. นางยุพา คงคาพันธ์       | ครู กศน.ตำบล      |
| ๔. นางสาวญาณิพัชญ์ นามวงษา | ครู กศน.ตำบล      |
| ๕. นางสาวธิดาภรณ์ บุญชู    | ครู กศน.ตำบล      |
| ๖. นายวิรากร หมายมี        | ครู ศรช.          |

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวดารรุ่ง ภูมมา)  
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายพิเชษฐ์ ตี๋ยิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำขนมไส้ไส้ จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน .....

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่วิธีการทำขนมไส้ไส้ ๒.ประโยชน์ของวิธีการทำขนมไส้ไส้	-วิทยาการ ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในวิธีการทำขนมไส้ไส้ -การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นระหว่างวิทยากรและ ผู้เรียน	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์วิธีการทำขนมไส้ไส้ ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมไส้ไส้ -หม้อ , ทัพพี,เตาแก๊ส, ถาด -แป้งข้าวเจ้า, น้ำใบเตย -มะพร้าวขูดขาว, น้ำตาลทราย	-ฝึกปฏิบัติออกแบบการแปรรูปสีสันต่าง ๆ ที่หลากหลาย -วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมไส้ไส้ -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนวิธีการทำขนมไส้ไส้	
วันที่..... เวลา.....	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์วิธีการทำขนมไส้ไส้ ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมไส้ไส้ -หม้อ , ทัพพี,เตาแก๊ส, ถาด -แป้งข้าวเจ้า, น้ำใบเตย -มะพร้าวอ่อน, น้ำตาลทราย	-ฝึกปฏิบัติออกแบบการแปรรูปสีสันต่าง ๆ ที่หลากหลาย -วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมไส้ไส้-ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนวิธีการทำขนมไส้ไส้	ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง
	๑.คิดราคาต้นทุนการผลิตวิธีการทำขนมไส้ไส้ ๒.เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. วิทยากรบรรยายและร่วมกับผู้เรียนคิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมพื้นบ้าน ๒.วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลายเช่นการขายทางออนไลน์ -สรุปผลการปฏิบัติงาน	

ลงชื่อ.....วิทยาการ

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

(.....)

วันที่...../...../.....

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

(.....)

วันที่...../...../.....

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม