หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมใส่ไส้ จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัน และนโยบายเร่งด่วน เรื่องการเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขัดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการทำขนมใส่ไส้ หรือขนมสอดไส้ (Steamed flour with coconut filling) เป็นขนมไทยโบราณ มักใช้ในงานพิธีหมั้น เพื่อเป็น ๑ ในขนม ๙ อย่าง ที่ใส่ในขันหมากโทคู่ขันหมากเอก ในขบวนแห่ขันหมากเพื่อไปสู่ขอเจ้าสาว มีลักษณะเป็นขนมที่ใช้แป้งข้าวเหนียวขาวและแป้งข้าวเหนียวดำ ห่อหุ้มไส้ข้างใน ทำจากมะพร้าวเคี่ยวน้ำตาล หยอดด้วยแป้งข้าวเจ้า กะทิ และเกลือ ที่กวนสุก แล้วห่อด้วยใบตองให้เป็นทรงสูงคาดด้วยทางมะพร้าว จะได้ขนมที่มีกลิ่นหอม ไส้หวาน เค็มมันด้วยกะทิที่ข้นมัน เนื่องจากต้องกวนไส้ กวนกะทิ และนำไปนึ่งให้สุก ซึ่งจะผ่านความร้อนถึง ๓ ครั้ง คนโบราณจึงมักเรียกขนมนี้อีกอย่างหนึ่งว่า ขนม ๓ ไฟ สำหรับที่มาที่ไป ที่แน่ชัดนั้นไม่ปรากฏ แต่คาดว่าน่าจะเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในครัวเรือนที่ปลูกต้นมะพร้าวจำนวนมาก เมื่อเหลือจากรับประทานในชีวิตประจำวันแล้ว จึงได้นำมาทำเป็นขนมไว้รับประทาน และจำหน่ายยังชุมชนอื่น ๆ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ จึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมใส่ไส้ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการทำขนมใส่ไส้ การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์ และสร้างชิ้นงานให้มีคุณภาพ สวยงาม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพชองตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม มีคุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของภาครัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้พื้นฐานของการทำขนมใส่ไส้	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจความรู้พื้นฐานในการทำขนมใส่ไส้	๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมใส่ไส้ ๒. ประโยชน์ของการทำขนมใส่ไส้	- วิทยากร ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมใส่ไส้ - การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความเห็นระหว่างวิทยาการและผู้เรียน	๑ ชั่วโมง	
๒	ขั้นตอนวิธีการทำขนมใส่ไส้	๑. การฝึกปฏิบัติ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมใส่ไส้	๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมใส่ไส้ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมใส่ไส้	- ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน - ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมใส่ไส้		๒ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิตได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. ขั้นตอนวิธีการทำขนมใส่ไส้ ๒. คิดราคาต้นทุนการผลิตขนมใส่ไส้ ๓. เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. วิทยากรบรรยายและเรียนรู้กับผู้เรียน คิดราคาต้นทุนการผลิตขนมใส่ไส้ ๒. วิทยากรให้ความรู้เทคนิค กลยุทธ์ วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย เช่น การขายออนไลน์ การออกร้านในขุมขน และการวางขายทั่วไป	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
รวม					**๒**	**๔**
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายให้ความรู้
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการอบรม เรื่อง หลักสูตรวิชาการทำขนมใส่ไส้
๒. ใบงาน เรื่อง การคิดต้นทุนสินค้า การคำนวณต้นทุนการผลิต
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น ข้อมูลทางอินเตอร์เน็ต https://www.youtube.com/watch?v=๕๖dVDtmz๕yU

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร .....

หลักสูตรวิชาการขนมใส่ไส้ จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ..... หมู่ ..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด .....

วัน เดือน ปี	เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมใส่ไส้ ๒. ประโยชน์ของการทำขนมใส่ไส้	๑. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากเอกสารประกอบอบรม เรื่อง หลักสูตรวิชาการทำขนมใส่ไส้ - ความเชื่อในการใช้ขนมใส่ไส้ในงานพิธีการ พิธีกรรม และประเพณี ต่าง ๆ - การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมใส่ไส้	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
		๑. จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมใส่ไส้ - หม้อ ทัพพี เตาแก๊ส ถาด กระทะ ซึ้งนึ่งขนม ถ้วยวัดตวง มะพร้าวทึนทึก น้ำตาล น้ำ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำไส้ขนมใส่ไส้	สาธิตและฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมการทำขนมใส่ไส้ - จัดเตรียม/ทำความสะอาด หม้อ ทัพพี เตาแก๊ส ถาด กระทะ ถ้วยวัดตวงแป้ง - หลักการเลือกมะพร้าวทึนทึก การขูดมะพร้าว - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้	
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑. ขั้นตอนวิธีการทำขนมใส่ไส้ ๒. คิดราคาต้นทุนการผลิตขนมใส่ไส้ ๓. เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมใส่ไส้ - วิทยากรสาธิต การตวงแป้ง การผสมแป้ง นวดแป้ง ปั้นแป้ง วิธีการขั้นตอนการห่อใส้ขนมใส่ไส้ - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการตามขั้นตอนการทำขนมใส่ไส้ โดยมีวิทยากรกำกับให้คำแนะนำและตรวจสอบชิ้นงานขนมใส่ไส้ - วิทยากรสาธิตการห่อขนมใส่ไส้ - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการนึ่งขนมใส่ไส้ โดยมีวิทยากรกำกับให้คำแนะนำ - วิทยากรตรวจสอบชิ้นงานขนมใส่ไส้เมื่อสุก - วิทยากรบรรยายและร่วมกับผู้เรียนคิดราคา ต้นทุนการทำขนมใส่ไส้ - วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เช่น การขายออนไลน์ การออกร้านในขุมขน และการวางขายทั่วไป - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่ ...../...../.....