



สภ.อำเภอเมืองหนองคาย

# หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำ

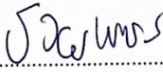
หลักสูตร การทำไส้ครีมเบเกอรี่  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
จำนวน 10 ชั่วโมง


ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย  
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย

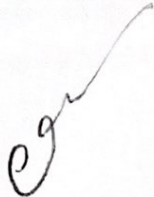
## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชา การทำไส้ครีมเบเกอรี่ ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูศูนย์การเรียนรู้ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษา ต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
( นางกนกพร อดตะมะบาล )  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวรุปนา อินทร์มา)  
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายเจริญ สอนคำหาญ)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา



วิชา วิชา การทำไส้ครีมเบเกอรี่  
หลักสูตร 10 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชย์ยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย



### ความเป็นมา

การทำไส้ครีม ขนมปังครีมสด ไล่ทะลัก ที่มีแรงบันดาลใจมาจากร้านขนมปังไส้ครีมนมสดเจ้าดังที่หลายๆ คนยอมลงทุนไปต่อแถวเป็นชั่วโมงๆ บอกเลยว่าสูตรนี้ทำง่าย ขนมปังเนื้อนุ่ม ไส้ครีมต่างๆหอมหวาน อร่อยลงตัว ทำกินหรือทำขายเป็นอาชีพเพื่อเสริมรายได้ การที่ทำขนมไส้ครีมมีลักษณะค่อนข้างไปทางเบเกอรี่ซึ่งดูทันสมัย ทำง่าย ทำให้เป็นที่ชื่นชอบของวัยรุ่นหนุ่มสาวและคนไทยทั่วไป จึงมีผู้คิดค้นดัดแปลงไส้ครีม ต่างๆ มาเป็นมาเป็นจุดขาย แต่เพิ่มไส้ครีมตามความชอบหรือแต่งด้วยท็อปปิ้งหลากสี แยมผลไม้ เยลลี่ ช็อกโกแลต เป็นต้นและเพื่อเป็นทางเลือกอีกทางในการส่งเสริมอาชีพของประชาชนในท้องถิ่นให้มีรายได้

หลักสูตรการขนมไส้ครีม มีดังนี้ ใบเตย ชาไทย ชาเขียว ต่างก็เป็นน้ำสมุนไพรที่คนไทยรู้จักมานานมีสรรพคุณทางยาและมีคุณประโยชน์ที่ จึงถือได้ว่าการทำขนมไส้ครีมดังกล่าว เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคทุกช่วงทุกวัย

### หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้
  2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากรผู้สอน ผู้รู้ แหล่งการเรียนรู้ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
  3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิตสอดคล้องกับความพร้อมความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง
- ท้องถิ่น และสังคม

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพพระยะเวลา

### ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง



โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
วิชา การทำไส้ ครีมเบเกอรี่	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ จัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำ ขนมได้อย่างถูกต้อง 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกรสชาติใน การทำไส้ครีมเบเกอรี่ ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำ ไส้ครีมเบเกอรี่ ได้	1.การจัดเตรียมและการใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำไส้ครีมเบเกอรี่ 2.วัสดุในการการทำไส้ครีมเบเกอรี่ 2.1 ไข่ไก่ 2.2 น้ำตาลทราย 2.3 แป้งสาลีอเนกประสงค์ 2.4 แป้งข้าวโพด 2.5 นมรสจืด 2.6 เนยจืด 2.7 กลิ่นวนิลา 2.8 วิปปิ้งครีม	1.วิทยากรอธิบายพร้อม เอกสาร สื่อ เรื่อง ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพและ แนวทางการเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพการ ทำไส้ครีมเบเกอรี่ 2.ผู้เรียนศึกษาและหาข้อ ในการเรียนรู้ ขั้นตอน การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1	
	4.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำ ไส้ครีมเบเกอรี่ ได้	4.การทำไส้ครีมเบเกอรี่ 4.1 การทำไส้ครีมชาไทย /ใบเตย 4.1.1 นำไข่แดง 2 ฟอง น้ำตาล200 กรัม ตีให้เข้ากัน ผสมนม กลิ่นวานิลาตีส่วนผสมทั้งหมดจนเป็น เนื้อครีม แล้วกรองผ่านตะแกรงแยก เป็น 2 ส่วน 4.1.2 นำใบเตยปั่นโดยใช้นมสดปั่น จนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วกรอง เอาแต่น้ำ นำผงชาไทยแช่ในน้ำร้อน แล้วกรองเอาแต่ชา 4.1.3 นำเนื้อครีมที่แบ่งไว้มาใส่สีที่ เตรียมไว้ทั้งสองส่วนใส่ส่วนละสี แล้ว นำไปตั้งไฟกวนจนแบ่งเป็นเนื้อครีม ปิดไฟ ทิ้งไว้ให้เย็น ใช้ผ้าขาวบาง หรือ ใช้พลาสติกจกขึ้นไม่ให้อากาศเข้า นำไป แช่ในตู้เย็น 1 คืน	1. วิทยากรอธิบายและ ฝึกปฏิบัติจริง แนะนำ เพื่อให้ฝึกปฏิบัติได้ 2. ผู้เรียนฝึกการทำไส้ เบเกอรี่ ไส้ครีมชาไทย และไส้ครีมใบเตย	1	6



		4.1.4 นำครีมที่แช่ไว้ 1 คืน แคะเอา ซินออกจะได้น้ำครีมที่นุ่ม หอมพร้อม รับประทานกับขนมปังที่นึ่งร้อนๆหรือ ขนมปังแบบธรรมดา			
	5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และทักษะจากการ ทำไส้ครีมเบเกอรี่ ไปใช้ใน การประกอบอาชีพ	5. การนำความรู้และทักษะจากการทำ ขนมไส้ครีมไปปรับใช้ประโยชน์	การพัฒนารูปแบบการ บรรจุภัณฑ์และรสชาติ ของไส้ครีมเบเกอรี่ ตามที่ ตลาดต้องการ เพื่อเป็น อาชีพเสริม	1	
สรุป อภิปรายผล	1สรุป อภิปราย แลกเปลี่ยน 2.ประเมิน ความรู้ ความเข้าใจ 3.ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย		-แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ การทำไส้ครีมเบเกอรี่
2. วัสดุในการทำไส้ครีมเบเกอรี่
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

### การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตการณ์ฝึกปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย
2. การสังเกตจากชิ้นงาน
3. ผลงานที่เสร็จสมบูรณ์
4. การนำเสนอผลงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา