

## หลักสูตรวิชา การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม       กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม       กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์       กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

### ความเป็นมาของหลักสูตร

จากนโยบายจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน.ประจำปีงบประมาณ 2566 แผนงานยุทธศาสตร์ เพื่อสนับสนุนด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้มีการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ จากความสำคัญดังกล่าวศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ข้างต้นไปสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาอาชีพและศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยใช้การจัดการเรียนการสอน การให้บริการในพื้นที่อำเภอพนมสารคามอย่างทั่วถึงทุกตำบล ซึ่งในปีงบประมาณ 2566 สถานศึกษาได้จัดการศึกษาเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาชีพโดยใช้ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนและ กศน. ตำบลเป็นฐานในการจัดกิจกรรม โดยได้มอบหมายให้ กศน.ตำบลหนองแห่น เข้าร่วมประชุมประชาคมกับชาวบ้าน เพื่อสอบถามความต้องการของประชาชนที่ชมรมผู้สูงอายุตำบลหนองแห่น จากการเข้าร่วมประชาคมทำให้ทราบว่าประชาชนมีความต้องการเรียนทำขนมเม็ดขนุน ซึ่งเป็นขนมไทยที่ใช้ในงานพิธีต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น

ดังนั้น กศน.ตำบลหนองแห่น ได้เห็นถึงความต้องการของประชาชนตำบลหนองแห่น จึงได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตร การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ ขึ้น

### หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์
2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้และทักษะ ไปปรับใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือสร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มแม่บ้านและผู้สูงอายุ ตำบลหนองแห่น จำนวน 6 คน

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	ระยะเวลา (ช.ม. )	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำขนมไส้ ไส้ประยุกต์	1. อธิบายความสำคัญ ของการประกอบอาชีพ การทำขนมไส้ไส้ ประยุกต์ 2. อธิบายความเป็นไป ได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมไส้ไส้ ประยุกต์ ได้แก่ ความ ต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ 3. บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมไส้ไส้ประยุกต์ 2. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมไส้ไส้ประยุกต์ 3. การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 4. ทิศทางการประกอบ อาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และ ใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 3. ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศการ ประกอบอาชีพในรูปแบบที่ เหมาะสมกับตนเอง	1 ชม.	-
2	ทักษะอาชีพ การทำขนมไส้ ไส้ประยุกต์	1. อธิบายและ เตรียมการประกอบ อาชีพการทำขนมไส้ไส้ ประยุกต์ได้ - การคัดเลือกวัสดุ - ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การประกอบอาชีพการ ทำขนมไส้ไส้ประยุกต์ 2. สามารถทำขนมไส้ ไส้ประยุกต์ได้ 3. สามารถทำการ บรรจุภัณฑ์และหีบห่อ สำหรับการจัดจำหน่าย ได้	1. ขั้นตอนและการ เตรียมการประกอบ อาชีพการทำขนมไส้ไส้ ประยุกต์ - การคัดเลือกวัสดุ สำหรับใช้ทำขนมไส้ไส้ ประยุกต์ - ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การประกอบอาชีพการ ทำขนมไส้ไส้ประยุกต์ 2. วิธีการและขั้นตอน การทำขนมไส้ไส้ ประยุกต์ 3. วิธีการและขั้นตอน การทำขนมไส้ไส้ ประยุกต์ 4. วิธีการและขั้นตอน การบรรจุภัณฑ์และหีบ ห่อให้สวยงาม	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับการทำขนม ไส้ไส้ประยุกต์ 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ 2.3 จัดให้ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติการการทำขนมไส้ไส้ ประยุกต์ตามแผนการฝึก ทักษะ 2.4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.5 ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่หลักสูตร กำหนด 2.6 ฝึกปฏิบัติจริง การทำขนมไส้ไส้ประยุกต์ 1. การคัดเลือกวัสดุ 2. การทำความสะอาด สาริต/ปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	3ชั่วโมง

## สื่อวัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

1. คอมพิวเตอร์
2. สื่อยูทูป
3. ใบความรู้
4. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ

## การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
  - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
  - 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
  - 3.1 แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
  - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
  - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

## เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60