ชื่อหลักสูตร การทำขนมใส่ไส้

(จำนวน ๕ ชั่วโมง)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

++++++++++++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพหลักสูตรการทำขมใส่ไส้ และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำขนมใส่ไส้

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิค การบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมใส่ไส้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำการทำชนมใส่ไส้ และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมใส่ไส้	- อุปกรณ์และการทำการทำขนมใส่ไส้มีดังนี้ **<u>อุปกรณ์</u>** ๑. หม้อ ถาด หรือ กาละมังสำหรับใส่ส่วนผสม ๒.ซึ้ง ๓. ถุงมือ ๔. เตาแก๊ส *.ไม้กวน **<u>วัสดุในการทำขนมใส่ไส้</u>** - แป้งข้าวเจ้า - เกลือ - น้ำตาลทราย - น้ำตาลปีป - มะพร้าวอ่อนขูด - มะพร้าวคั้นกะทิ - แป้งข้าวเหนียว	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการการทำขนมใส่ไส้ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมใส่ไส้ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมใส่ไส้ ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำการทำขนมใส่ไส้	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมใส่ไส้ ได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำการทำขนมใส่ไส้ – การปฏิบัติการทำการทำขนมใส่ไส้ **<u>การทำขนมใส่ไส้</u>** ๑.นำมะพร้าวอ่อนขูดมาผัดกับน้ำตาลปีปเพื่อทำเป็นใส้ ๒.นำ แป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียวมาผสมให้เข้ากันกวนใส่น้ำพอประมาณพร้อมใส่น้ำตาลทรายลงไปด้วย ๓.นำใบตองมาฉีกให้ได้ขนาดตามต้องการ ๔.นำใส้ที่ผัดแล้วมาปั้นให้เป็นลูกขนาดพอสมควร ๕. นำแป้งที่นวดแล้วมาห่อใส้ที่ปั้นไว้ให้มิด ๖.นำใบตองมาห่อพร้อมกักด้วยไม้กัด ๕.นำขนมที่ห่อแล้วใส่ในซึ้งให้เต็ม ๖.นำไปนึ่งประมาณ ๒๐ นาที่	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมใส่ไส้ กับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- เทคนิคการจัดการและการจำหน่ายและการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเอกลักษณ์และสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรการทำขนมใส้ไส้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน
๓. เนื้อหาวิชาการทำขนมใส้ไส้
๔. ใบความรู้เรื่องการทำขนใส้ไส้
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น หม้อ ถาด เตา ไม้กวน ฯลฯ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมใส้ไส้

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-