

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไส้ไส้ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

กลุ่มพาณิชย์กรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ขนมไส้ไส้" หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า "ขนมสอดไส้" เป็นขนมไทยที่ใช้ในพิธีชั้นหมากในสมัยโบราณ ขนมไส้ไส้นี้ห่อด้วยใบตองแล้วมีเตี๋ยवाद (เตี๋ยวก็คือทางมะพร้าว) ห่อเป็นทรงสูง ขนมไส้ไส้มีกลิ่นหอมและหวานจากตัวไส้ รสเค็มมันด้วยหน้ากะทิที่สดใหม่ หน้าชั้นพอดี ไม่และ เตี๋ยวนี้จะหาขนมไส้ไส้ที่มีรสอร่อยซึ่งมีทั้งกลิ่นหอมและหวาน มัน มารับประทานได้ยาก เพราะขนมไส้ไส้ที่อร่อยต้องใส่กะทิที่ชั้นมัน ซึ่งมะพร้าวเตี๋ยวนี้นี้ราคาก็แพงน่าดู สำหรับตัวแป้งที่หุ้มใช้ทั้งแป้งข้าวเหนียวขาวและแป้งข้าวเหนียวดำเวลานวดต้องค่อยๆ ใส่น้ำแล้วต้องนวดนานๆ เม็ดแป้งจะอุ่มน้ำได้ดีเพราะเป็นแป้งแห้ง แป้งจะมีความเหนียวดีไม่เหมือนในสมัยก่อนจะใช้แป้งที่ไม่เองแป้งก็จะเป็ยกและอุ่มน้ำอยู่แล้วไม่จำเป็นต้องนวดนานหน้าของขนมเวลากวนแล้วต้องรีบตัดกหยอดขณะที่ร้อนอยู่จึงจะเรียบเวลาห่อขนม จะได้รูปตามที่ห่อและนำรับประทานใบตองที่ใช้ห่อขนมไส้ไส้ควรใช้ใบตองตาน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการฝึกอาชีพเป็นไปตามหลักสูตรที่กำหนด
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย ผู้ว่างงาน แม่บ้าน กลุ่มสตรี ตำบลบางน้ำเปรี้ยว จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ การประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	30	นาที
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมใส่ไส้ ได้ถูกต้อง	2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมใส่ไส้ 2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์		4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>2.3 บอกขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้ ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</p> <p>2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่</p>			
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิตการทำขนมไส้ไส้</p> <p>3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการผลิตการทำขนมไส้ไส้</p> <p>3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำขนมไส้ไส้</p> <p>3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการผลิตการทำขนมไส้ไส้ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด</p>		30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้