

## หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีว การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

## ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงาน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ เป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ทำเป็นขนมเบรกจำหน่าย และยังสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

#### เป้าหมาย

- ประชาชนกลุ่มวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ

#### ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑.๓๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓.๓๐ ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์

| ที่ | เรื่อง                                        | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                               | เนื้อหา                                                                                                                                                                                    | การจัด<br>กระบวนการ<br>เรียนรู้                                                                   | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑   | ช่องทางการประกอบอาชีพในการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์ | ๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์<br>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์<br>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์<br>๑.๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์ | ๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ<br>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง<br>๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด<br>๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน                                 | ๑.วิทยากรบรรยาย<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๔. อภิปรายร่วมกัน | ๒๐ นาที      | -       |
| ๒   | ทักษะประกอบอาชีพการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์        | ๑. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์<br>๒. สามารถทำขนมไส้ไส้ประยุกต์ได้                                                                                                                                                               | ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์<br>๑. แป้งข้าวเหนียว ๒. แป้งข้าวเจ้า<br>๓. น้ำตาลปีบ ๔. น้ำตาลทราย<br>๕. มะพร้าวขูด ๖. แป้งถั่วเขียว<br>๗. ผงใบเตย ๘. ถ้วยวุ้น<br>๙. งามดำ ๑๐. กะทิ | ๑. วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์            | ๑๐ นาที      |         |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | การจัด<br>กระบวนการ<br>เรียนรู้                                                                                                    | จำนวนชั่วโมง |              |
|-----|--------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
|     |        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                    | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ      |
|     |        |                       | <p>- ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์</p> <p>- ลงมือปฏิบัติการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์</p> <p>๑. ทำตัวไส้กระฉีก โดยนำน้ำตาลปืบใส่กระทะทองพอเริ่มละลาย ใส่เกลือลงไป คนให้เข้ากันดี จากนั้นใส่มะพร้าวขูด เคี่ยวจนน้ำตาลละลายเคลือบมะพร้าว และมีลักษณะที่แห้งลง พักให้เย็นลงเล็กน้อย ปั้นเป็นก้อนกลมขนาด ๑ เซนติเมตร แล้วจัดเรียงลงในภาชนะที่มีฝาปิด</p> <p>๒. ทำแป้งห่อไส้ โดยใส่กะทิ และน้ำใบเตยลงในแป้งข้าวเหนียว นวดจนเนียนดี ปั้นแป้งเป็นก้อนกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณครึ่งนิ้ว คลึงแป้งให้บาง ใส่ไส้ลงตรงกลาง แล้วรวบแป้ง หุ้มไส้ให้สนิท ทำซ้ำจนหมด</p> <p>๓. นำแป้งที่ห่อด้วยไส้แล้วลงไปต้มในน้ำเดือด พอแป้งสุกและลอยขึ้นมา ก็ตักออกมาพักไว้</p> <p>๔. ทำส่วนของตัวกะทิ โดยนำกะทิเกลือ และน้ำตาลทราย ใส่ในกระทะทอง ตั้งไฟคนให้ละลาย พอเดือด ให้ลดไฟลง ละลายแป้งข้าวเจ้าและแป้งถั่วเขียวกับน้ำสะอาด ใส่ตามลงไป ใช้ตะกร้อกวนให้สุกและข้น ยกออกจากความร้อน พักให้พอลายความร้อนเล็กน้อย</p> <p>๕. นำส่วนผสมใส่ถุงบีบ บีบลงในพิมพ์ประมาณ ½ พิมพ์ วางส่วนผสมตัวไส้ที่ห่อด้วยแป้งข้าวเหนียววางลงตรงกลาง พักให้เย็นตัว</p> | <p>๑. วิทยากรบรรยายและสาธิต</p> <p>๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ</p> <p>วิทยากรตอบข้อสงสัย</p> <p>ระหว่างการเรียนรู้การสอน</p> | ๓๐ นาที      | ๓.๓๐ ชั่วโมง |

|    |                        |                                                                              |                                                                                                   |                                                                                                                         |              |              |
|----|------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| ๓. | การจัดการและการจำหน่าย | - แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | - การจัดการและการจำหน่าย<br>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ<br>- ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย | - วิทยาการ<br>บรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | ๓๐ นาที      |              |
|    |                        |                                                                              |                                                                                                   |                                                                                                                         | ๑.๓๐ ชั่วโมง | ๓.๓๐ ชั่วโมง |

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อบุคคล ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)