

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมไส้ไส้ จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวรัถลักษณ์บุรี

ความเป็นมา

ในปัจจุบัน การประกอบอาชีพในการดำรงชีวิตมีความสำคัญมาก การสร้างความรู้ทางด้านการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำอาหาร การทำขนมและการทำเครื่องตมั้นั้น ถือเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว การทำขนมถือเป็นอาชีพที่น่าส่งเสริมสนับสนุน ซึ่งมีต้นทุนต่ำ และเป็นที่ยอมรับของตลาด เป็นการสนับสนุนนำวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่มากใช้ให้เกิดประโยชน์ในการประกอบอาชีพดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวรัถลักษณ์บุรี จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไส้ไส้ขึ้น เพื่อเป็นการสร้างอาชีพให้กับประชาชนในชุมชนและสร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมให้เกิดอาชีพโดยการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์เกิดทักษะการประกอบอาชีพการทำขนม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวรัถลักษณ์บุรี จึงจัดทำหลักสูตรระยะสั้นการทำขนมไส้ไส้ขึ้น เพื่อให้ผู้ที่สนใจและต้องการเข้าสู่อาชีพ ซึ่งเป็นการยกระดับมาตรฐานการประกอบอาชีพสร้างโอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ประสบการณ์ และทักษะทางด้านอาชีพการทำขนมไส้ไส้ได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการตลาดสามารถจำหน่ายขนมไส้ไส้ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาการเรียน

จำนวน 10 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไส้ไส้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้พื้นฐานการทำขนมไส้ไส้	1. เพื่อให้ผู้มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำขนมไส้ไส้ 2.. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไส้ไส้ได้ 3.บอกคุณค่าทางโภชนาการของขนมไส้ไส้ได้	1. ความสำคัญของการทำขนมไส้ไส้ 2. การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ ในการทำขนมไส้ไส้ 3. บอกคุณค่าทางโภชนาการของขนมไส้ไส้	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้สื่ออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับความสำคัญประโยชน์ของการทำขนมไส้ไส้ 2. วิทยากรอธิบายถึงการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไส้ไส้ให้ผู้เรียนฟัง 3. ผู้เรียนแสดงความ คิดเห็น และ บอกคุณค่าทางโภชนาการของขนมไส้ไส้ได้	3	-
2	การทำขนมไส้ไส้ และการฝึกปฏิบัติ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนในการทำขนมไส้ไส้ได้ถูกต้อง 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำขนมไส้ไส้ได้	1. ขั้นตอนในการทำขนมไส้ไส้ 2. การฝึกปฏิบัติการทำขนมไส้ไส้	1. วิทยากรให้ผู้เรียน ศึกษาสื่อเอกสารใบ ความรู้พร้อมทั้งอธิบาย ขั้นตอนในการทำขนมไส้ไส้ 2. วิทยากรให้ผู้เรียนลง มือปฏิบัติการทำขนมไส้ไส้	-	5
3	ช่องทางการจัดจำหน่ายขนมไส้ไส้	11.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นใน การจัดจำหน่ายขนมไส้ไส้ได้	1. การจัดจำหน่ายขนมไส้ไส้ได้	วิทยากรอธิบายช่องทางการจัดจำหน่ายขนมไส้ไส้	2	-

สื่อการเรียนรู้

- 1.เอกสารประกอบการเรียนวิชาหลักสูตรการทำขนมไส้ไส้
2. ใบความรู้
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
4. สื่อออนไลน์

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกต
2. การฝึกปฏิบัติ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ

การจบหลักสูตร

- 1.ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
- 2.ผู้เรียนต้องมีผลการเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎี/ภาคปฏิบัติ
3. มีผลงาน ชิ้นงานที่มีคุณภาพ