

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมไส้ไส้ จำนวน 6 ชั่วโมง
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

ในปัจจุบัน การประกอบอาชีพในการดำรงชีวิตมีความสำคัญมาก การสร้างความรู้ทางด้านการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำอาหาร การทำขนมและการทำเครื่องดื่มนั้น ถือเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพหลักและ อาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว การทำขนมถือเป็นอาชีพที่น่าส่งเสริมสนับสนุน ซึ่งมีต้นทุนต่ำ และเป็นที่ยอมรับของตลาด เป็นการสนับสนุนนำวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่มากใช้ให้เกิดประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี โดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ประจำตำบลวังชะโอน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไส้ไส้ขึ้น เพื่อเป็นการสร้างอาชีพให้กับประชาชนในชุมชนและสร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมให้เกิดอาชีพโดยการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เกิดทักษะการประกอบอาชีพการทำขนม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี จึงจัดทำหลักสูตรระยะสั้นการทำขนมไส้ไส้ขึ้น เพื่อให้ผู้ที่สนใจและต้องการเข้าสู่อาชีพ ซึ่งเป็นการยกระดับมาตรฐานการประกอบอาชีพสร้างโอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ประสบการณ์ และทักษะทางด้านอาชีพการทำขนมไส้ไส้ได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการตลาดสามารถจำหน่ายขนมไส้ไส้ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนบ้านวังชะโอนน้อย หมู่ที่ 6 ตำบลวังชะโอน จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไส้ไส้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	วิธีสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้พื้นฐานการทำขนมไส้ไส้	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมไส้ไส้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสามารถ เลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ ในการทำขนมไส้ไส้ได้	1. ความสำคัญของการทำขนมไส้ไส้ 2. การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ ในการทำขนมไส้ไส้	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้สื่ออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับความสำคัญ ประโยชน์ของการทำขนมไส้ไส้ 2. วิทยากรอธิบายถึงการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไส้ไส้ให้ผู้เรียนฟัง	1 ชั่วโมง	-
2.	การทำขนมไส้ไส้และการฝึกปฏิบัติ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนในการทำขนมไส้ไส้ได้ถูกต้อง 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำขนมไส้ไส้ได้	1. ขั้นตอนในการทำขนมไส้ไส้ 2. การฝึกปฏิบัติการทำขนมไส้ไส้	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้ พร้อมทั้งอธิบายขั้นตอนในการทำขนมไส้ไส้ 2. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำขนมไส้ไส้	-	4 ชั่วโมง
3.	ช่องทางการจัดจำหน่ายขนมไส้ไส้	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นในการจัดจำหน่ายขนมไส้ไส้ได้	1. การจัดจำหน่ายขนมไส้ไส้ได้	วิทยากรอธิบายช่องทางการจัดจำหน่ายขนมไส้ไส้	1 ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนวิชาหลักสูตรการทำขนมใส่ไส้
2. ใบความรู้
3. สื่อออนไลน์

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกต
2. การฝึกปฏิบัติ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียนหลักสูตรการทำขนมใส่ไส้

ผู้ขออนุมัติหลักสูตร

(นางสาวสุพัตรา ศรีเกต)

ครู กศน.ตำบล

ผู้เสนอหลักสูตร

(นายนทชัย สิทธิตัน)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายมังกร บุญศรี)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ผู้อนุมัติ

(นางสาวหยาดพิรุณ สุปัญญา)

ครู ข้าราชการรักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบึงสามัคคี