

หลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตร การทำขนมไส้ไส้ จำนวน 9 ชั่วโมง

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์ได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และค่าครองชีพที่ปรับตัวสูงขึ้นเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่โอกาสในการประกอบอาชีพกลับมีอยู่อย่างจำกัด ทำให้ผู้คนประสบปัญหาด้านการดำรงชีพและการหาเลี้ยงครอบครัว ดังนั้น สิ่งที่คุณควรตระหนักคือ การพัฒนาทักษะตนเองและการมองหาอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ในชีวิตประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาชีพที่ทำได้ง่าย ลงทุนน้อย และเป็นที่ต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง

จากสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันที่ผู้บริโภคต้องการอาหารที่รับประทานง่าย สะดวก รวดเร็ว และราคาประหยัด ขนมชาลาเปาจึงเป็นหนึ่งในอาหารว่างได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในทุกเพศทุกวัย เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการ อิ่มท้อง และสามารถปรับเปลี่ยนไส้ได้หลากหลายรูปแบบตามความต้องการของตลาด จึงเกิดแนวคิดในการจัดทำ หลักสูตรการทำขนมไส้ไส้ เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคนิคการทำขนมไส้ไส้ อร่อย และมีคุณภาพ ตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบ การนวดแป้ง การทำไส้ขนม รูปทรงการห่อ ไปจนถึงการนึ่งอย่างถูกวิธี ซึ่งนอกจากจะช่วยลดรายจ่ายในการซื้ออาหารของครอบครัวแล้ว ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่การนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาประยุกต์ทำไส้ของขนมไส้ไส้ สร้างสรรค์เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวนับเป็นช่องทางหนึ่งในการประกอบอาชีพ ดังนั้น การจัดการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ โดยเน้นการรวมกลุ่มฝึกอาชีพ วิชาการทำขนมไส้ไส้ จึงเป็นการสร้างอาชีพให้กับชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม สามารถนำไปต่อยอดเปิดร้านค้าหรือทำเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้เป็นอย่างดี

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

เรียนรู้และฝึกทักษะ จำนวน 9 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

- ปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหาวิชา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำขนมไส้ไส้	อธิบายความเป็นมาของการทำขนมไส้ไส้ได้	ความเป็นมาของการทำขนมไส้ไส้	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำขนมไส้ไส้	30 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมไส้ไส้ 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมไส้ไส้ 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	30 นาที	
3	ขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้	อธิบายขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้ได้	ขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้	วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้		1 ชั่วโมง
4	การปฏิบัติการทำขนมไส้ไส้	ปฏิบัติการทำขนมไส้ไส้ได้	การปฏิบัติการทำขนมไส้ไส้	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมไส้ไส้และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้		5 ชั่วโมง
5	คุณค่าของการทำขนมไส้ไส้	อธิบายคุณค่าของการทำขนมไส้ไส้ได้	คุณค่าการทำขนมไส้ไส้	5.1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของการทำขนมไส้ไส้ 5.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของการทำขนมไส้ไส้ 5.3 วิทยากรสรุปองค์ความรู้		1 ชั่วโมง
6	การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	จัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6.1 วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 6.2 ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ		30 นาที
7	ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำขนมไส้ไส้	อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของการทำขนมไส้ไส้ได้	ช่องทางการตลาดของการทำขนมไส้ไส้	7.1 วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 7.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด		30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้เบื้องต้นการทำขนมไส้ไส้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. เนื้อหาวิชาการทำขนมไส้ไส้
4. ใบความรู้เรื่องการทำขนมไส้ไส้
5. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักสูตรการทำขนมไส้ไส้

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
()
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
()
เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร
()
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....