



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ที่ ศธ๐๒๑๐.๔๒๒๒/

ลงวันที่ มกราคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติจัดทำหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ด้วย กศน.ตำบลห้วยราช มีความประสงค์พัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ที่ใช้ในการเรียนการสอน เพื่อให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากรายวิชาที่เรียนไปใช้ในชีวิตประจำวัน และนำไปประกอบอาชีพได้

ในการนี้ กศน.ตำบลห้วยราช จึงขออนุมัติหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง คือวิชาการทำขนมใส่ไส้ จำนวน ๑ กลุ่ม ดังเอกสารที่แนบมาพร้อม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ลงชื่อ ว่าที่ร้อยตรีหญิง.....

(ญัฐญาตา ขวัญยืน)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นางสาวสุธาสินีย์ ไกรสันเทียะ)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้แทน

(นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น)

ครู ศศ.๒

ลงชื่อ.....

(นางสาวณัฐณิชา อินทรโสภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| ๑. นางสาวณัฐณิชา อินทรโสภา | ผู้อำนวยการรศน.อำเภอห้วยราช |
| ๒. นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น | ครู คศ. ๒ |
| ๓. นางสาวสุรีวัลย์ ปักกิ่งเวสียง | ครูผู้ช่วย |
| ๔. นายปัจจุพรรณ นวลอ่อนธิโชติ | ครูอาสาสมัครฯ |
| ๕. นายพิพูน กันหา | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล ๘ ตำบล อำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์
๒. ว่าที่ร้อยตรีหญิงณัฐญาดา ขวัญยืน ครูรศน.ตำบล

ผู้พิมพ์

๑. ว่าที่ร้อยตรีหญิง ณัฐญาดา ขวัญยืน ครูรศน.ตำบล

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตรการทำขนมใส่ไส้จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

๑. ความเป็นมา

การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน” ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น ๑) ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ ภารกิจต่อเนื่อง ข้อ ๑ ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ การจัดการศึกษาต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนความต้องการและศักยภาพของพื้นที่ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีหนึ่งอาชีพเด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่าง ๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตร และเทศกาลต่าง ๆ ขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยาก และ หาวัดดูก็ได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่าง ๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยมจึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการการทำขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมใส่ไส้

๒. หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมใส่ไส้ได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

๔. กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕. ระยะเวลา

ระยะเวลาการเรียนรู้ของหลักสูตร จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

ที่	รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	วิชาการทำขนมไส้ไส้ จำนวน ๓ ชั่วโมง	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือก ใช้อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมไส้ไส้ได้</p> <p>๕. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์ได้</p>	<p>๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไส้ไส้</p> <p>๒. ความรู้เกี่ยวกับการเลือก ใช้อุปกรณ์การทำขนมไส้ไส้</p> <p>๓. สูตรของการทำขนมไส้ไส้</p>	<p>- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต</p> <p>- ความเป็นมาในการทำขนมไส้ไส้</p> <p>การเลือกใช้อุปกรณ์</p> <p>- ความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์</p> <p>- ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์</p>	๑	-
๒.		- ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมไส้ไส้ได้	<p>สาธิต/ฝึกปฏิบัติ</p> <p>๑. การทำขนมไส้ไส้</p>	<p>- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต</p> <p>วิธีทำหน้ากระฉีก (ส่วนผสมไส้)</p> <p>๑. กวนมะพร้าวชูดกับน้ำตาลมะพร้าว และน้ำตาลมสุกในกระทะด้วยไฟอ่อน ๆ จนส่วนผสมเหนียวและแห้ง ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็นสนิท</p> <p>๒. พอสัมผัสเย็นสนิทแล้วปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ประมาณ ๑ นิ้วใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด</p>		๒

				<p>๓. นำส่วนผสมใส่ไปอบด้วยควันเทียน เตรียมไว้</p> <p>วิธีทำแป้ง</p> <ul style="list-style-type: none"> • นวดแป้งข้าวเหนียวกับน้ำเย็นจนพองขึ้นได้ จากนั้นปั่นเป็นก้อนกลมขนาดเดียวกับหน้ากระฉีกเตรียมไว้ <p>วิธีทำส่วนผสมหน้าขนม</p> <ul style="list-style-type: none"> • ผสมแป้งข้าวเจ้า เกลือป่น และกะทิคนให้ละลายเข้าด้วยกัน เทใส่ในกระทะทองเหลือง (หรือกระทะเทพลอน) ใช้ไฟปานกลางกวนจนขึ้นและเดือดทั่ว ยกออกจากเตา เตรียมไว้ <p>วิธีทำขนมใส่ไส้แบบห่อใบตอง</p> <p>๑. แผ่แป้งข้าวเหนียวที่ปั่นไว้เป็นแผ่นบาง ๆ (กะให้พอหุ้มไส้ได้มิด) จากนั้นหยิบไส้กระฉีกวางลงไปตรงกลาง แล้วหุ้มแป้งให้มิด วางขนมลงบนใบตองที่ซ้อนกัน</p> <p>๒. หงายใบตองแผ่นใหญ่ขึ้น (ด้านนวล) แล้ววางทับด้วยใบตองแผ่นเล็ก วางไส้ขนมลงไป จากนั้นตักหน้าขนมประมาณ ๑/๒ ซ้อนเข้าไส้ด้านบนไส้</p> <p>๓. ห่อใบตองเป็นทรงสูง ใช้ใบมะพร้าวที่เตรียมไว้คาดและมัดด้วยไม้กมัดให้เรียบร้อย ตัดปลายเตี๋ยงให้เฉียงและยาวพองาม วางเรียงห่อขนมลงในชุดนี้</p>		
--	--	--	--	--	--	--

				<p>๔. นำขนมไปนึ่งในชุดนึ่งที่มีน้ำเดือดพล่าน ประมาณ ๑๐ นาที ยกออกจากเตา</p> <p>วิธีทำขนมใส่ไส้สูตรประยุกต์</p> <p>๑. ตักส่วนผสมหน้ากะทิใส่ลงในถ้วยขนาดเล็ก (หรือพิมพ์พลาสติก) ประมาณ ๑/๒ ของพิมพ์เตรียมไว้</p> <p>๒. แผ่แป้งข้าวเหนียวที่ปั้นไว้เป็นแผ่นบาง ๆ (กะให้พอหุ้มไส้ได้มิด) จากนั้นหยิบไส้กระฉีกวางลงไปตรงกลาง แล้วหุ้มแป้งให้มิด จากนั้นนำไปต้มในน้ำเดือดจนลอยขึ้นมา ตักขึ้นใส่จาน เตรียมไว้</p> <p>๓. ค่อย ๆ นำส่วนผสมไส้วางลงในพิมพ์อย่างเบาเพื่อให้สวยงาม พร้อมเสิร์ฟ</p>		
--	--	--	--	--	--	--

๕. แหล่งเรียนรู้

๑. ศึกษาเพิ่มเติมจากหนังสือ
๒. เรียนรู้จากแหล่งภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. ศึกษาจากสื่อ website

๖. การวัดและการประเมินผล วิธีประเมินผล ประกอบด้วย

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลจากการปฏิบัติ
๓. การประเมินผลโดยการชิม

๗. ประโยชน์ที่คาดว่าจะรับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมใส่ไส้
๒. ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติและเกิดทักษะในการทำขนมใส่ไส้ได้

๘. โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง

๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมใส่ไส้/ความรู้เกี่ยวกับการเลือก/ซื้อวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำขนมไทย/สูตรของการทำขนมใส่ไส้จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำขนมใส่ไส้ชนิดต่าง ๆ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๙. เจื่อนใจการจบหลักสูตร

- ๑. เข้าเรียนอย่างน้อยร้อยละ ๘๐
- ๒. สามารถปฏิบัติงานตามเกณฑ์ได้

๑๐. เอกสารหลักฐาน การผ่านการฝึกอบรม / การจบหลักสูตร

- ๑. หลักฐานการประเมินผล
- ๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
- ๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ โดยสภาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ ว่าที่ร้อยตรีหญิง.....ผู้เสนอหลักสูตร
 (ณัฐญาดา ขวัญยืน)
 ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นายสรวิศ นะรินรัมย์)
 หัวหน้าฝ่ายงานการศึกษาต่อเนื่อง

ความเห็นหัวหน้าสถานศึกษา

.....

(นางสาวณัฐธนิชา อินทรโสภา)
 ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอยะราช