

**หลักสูตรขนมใส่ไส้ประยุกต์**  
**จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

ขนมใส่ไส้ เป็นขนมไทยที่ใช้ในพิธีชหมากในสมัยโบราณ ขนมใส่ไส้นี้ห่อด้วยใบตองแล้วมีเตี๋ยवाद (เตี๋ยวก็คือทางมะพร้าว) ห่อเป็นทรงสูง ขนมใส่ไส้มีกลิ่นหอมและหวานจากตัวไส้ รสเค็มมันด้วยหน้ากะทิที่สุดใหม่ หน้าชั้นพอดี ไม่เละ เตี๋ยวนี้จะหาขนมใส่ไส้ที่มีรสอร่อยซึ่งมีทั้งกลิ่นหอมและหวานมัน มารับประทานได้ยาก เพราะขนมใส่ไส้ที่อร่อยต้องใส่กะทิที่ชั้นมัน ซึ่งมะพร้าวเตี๋ยวนั้นสนราคาก็แพงน่าดู ส่วนกลิ่นหอมก็ต้องอบด้วยดอกมะลิและควั่นเทียน ซึ่งต้องใช้เวลาและอุปกรณ์ในการทำเพิ่มขึ้นด้วย อย่างนี้น่าจะทำรับประทานกันเองก็ได้ขนมใส่ไส้รสอร่อยถูกใจและทำได้ไม่ยากเลย การทำขนมใส่ไส้ เคล็ดลับอันดับแรกก็อยู่ที่ตัวไส้ มะพร้าวที่ใช้ต้องเป็นมะพร้าวทึนทึก เป็นมะพร้าวที่ไม่อ่อน ไม่แก่ กะลามะพร้าวยังมีสีน้ำตาลอ่อน ไม่ดำน้ำตาลปึกที่ใช้ต้องไม่ขมและมีสีเป็นธรรมชาติไม่ขาวเวลาทวนไส้ต้องทวนด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อน ทวนให้เหนียวพอปั้นก่อนได้แล้วเรียงใส่ขวดโหลที่มีฝาปิดอบด้วยควั่นเทียนและดอกมะลิโรยดอกมะลิดอกตูมที่แก่จัด(เด็ดกลีบเลี้ยงออก) วางเทียนอบที่จุดแล้วดับในถ้วยใบเล็ก ปิดฝาอบไว้ ๑ คืน ไส้จะมีกลิ่นหอมชวนกิน

สำหรับตัวแป้งที่หุ้มไส้ทั้งแป้งข้าวเหนียวขาวและแป้งข้าวเหนียวดำเวลานวดต้องค่อยๆ ใส่ น้ำแล้วต้องนวดนานๆ เม็ดแป้งจะอมน้ำได้ดีเพราะเป็นแป้งแห้งแป้งจะมีความเหนียวดีไม่เหมือนในสมัยก่อนจะใช้แป้งที่ไม่เองแป้งก็จะเปื่อยและอมน้ำอยู่แล้วไม่จำเป็นต้องนวดนานหน้าของขนมเวลาทวนแล้วต้องรีบตัดกหยอดขณะที่ร้อนอยู่จึงจะเรียบเวลาห่อขนมจะได้รูปตามที่ห่อและน่ารับประทานใบตองที่ใช้ห่อขนมใส่ไส้ควรใช้ใบตองตานี

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

|            |      |         |
|------------|------|---------|
| จำนวน      | ๖    | ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี   | ๑.๓๐ | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๔.๓๐ | ชั่วโมง |

## โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพขนมไส้ไส้ประยุกต์ จำนวน ๓๐ นาที
  - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
  - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขนมไส้ไส้ประยุกต์
  - การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพขนมไส้ไส้ประยุกต์
๒. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพขนมไส้ไส้ประยุกต์ จำนวน ๓๐ นาที
  - การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
  - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
  - การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
  - วิธีการขาย
  - การส่งเสริมการขาย
๓. การเลือก เตรียม ใช้อะบํารุงรักษาเครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์การทำงานขนมไส้ไส้ประยุกต์ จำนวน ๓๐ นาที
๔. วิธีการเตรียมและขั้นตอนการทำงานขนมไส้ไส้ประยุกต์ จำนวน ๔.๓๐ ชั่วโมง

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
๔. การฝึกปฏิบัติ

### สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึก

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรขนมใส่ไส้ประยุกต์

| เรื่อง                                                                                                                                                                      | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                           | เนื้อหา                                                                                                                         | กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                     | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                 |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                             | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพขนมใส่ไส้ประยุกต์<br>-ความสำคัญในการประกอบอาชีพ<br>-ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขนมใส่ไส้ประยุกต์<br>-การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพขนมใส่ไส้ประยุกต์ | -เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพขนมใส่ไส้ประยุกต์<br>-เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพขนมใส่ไส้ประยุกต์ | ๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ                                                                                                    | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้                                                                                | ๓๐ นาที      |         |
|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                 | ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขนมใส่ไส้ประยุกต์<br>๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง<br>๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด<br>๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขนมใส่ไส้ประยุกต์<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองตลาด และการลงทุน<br>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้ |              |         |
|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                 | ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพขนมใส่ไส้ประยุกต์                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                             |              |         |

| เรื่อง                                                                                                                                                                                                                        | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                        | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                        | กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | จำนวนชั่วโมง |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                              | <p>๔. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไส้ไส้ประยุกต์</p> <p>๔.๑ ร้านค้าขนมไส้ไส้ประยุกต์ที่มีขายในท้องตลาด</p> <p>๔.๑.๑ ร้านค้าขนมไส้ไส้ประยุกต์แบบรถเข็น</p> <p>๔.๑.๒ ร้านค้าขนมไส้ไส้ประยุกต์แบบมีหน้าร้าน</p> <p>๔.๒ ผู้ประกอบธุรกิจร้านกระยาสารทที่ประสบความสำเร็จ</p> | <p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพขนมไส้ไส้ประยุกต์</p> <p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน</p> <p>๑.๒ ศึกษาดูงานร้านค้าขนมไส้ไส้ประยุกต์ในท้องตลาดจากสถานที่จริง</p> <p>๑.๓ ศึกษาจากผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมไส้ไส้ประยุกต์ที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>๒. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p> |              |         |
| <p>๒.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพขนมไส้ไส้ประยุกต์</p> <p>- การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>- การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>- การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>- วิธีการขาย</p> <p>- การส่งเสริมการขาย</p> | <p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้</p> | <p>การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>๑. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง</p> <p>๒. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง</p>                                                                                                                                                                  | <p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการหาทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>                                                                                                                                                                                                           | ๓๐ นาที      |         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                 | กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | จำนวนชั่วโมง |         |
|--------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|        |                                                                      |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
|        | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้ | การจัดและตกแต่งหน้าร้าน                                                                                                                                                                                 | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการจัดและตกแต่งหน้าร้าน<br>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน<br>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้าน แล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้                                                         |              |         |
|        | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของขนมไส้ไส้ประยุกต์แต่ละชนิดได้  | การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน<br>๑. การคิดราคาต้นทุน<br>- ค่าวัสดุอุปกรณ์ขนมไส้ไส้ประยุกต์<br>- ค่าส่วนผสมขนมไส้ไส้ประยุกต์<br>- ค่าแรงงาน<br>- ค่าสาธารณูปโภค<br>๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน<br>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน<br>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้ |              |         |

| เรื่อง                                                                                | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                   | เนื้อหา                                                                             | กิจกรรม                                                                                                                                               | จำนวนชั่วโมง |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
|                                                                                       |                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                       | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ      |
|                                                                                       | เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของขนมไส้ไส้ประยุกต์ได้                                                    | การขายขนมไส้ไส้ประยุกต์                                                             | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการขาย<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้            |              |              |
|                                                                                       | เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายขนมไส้ไส้ประยุกต์ได้                                            | การส่งเสริมการขาย<br>๑. ความหมายการส่งเสริมการขาย<br>๒. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย       | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการส่งเสริมการขาย<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ |              |              |
| ๓.การเลือก เตรียม ใช้ และบำรุงรักษา เครื่องมือ และวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมไส้ไส้ประยุกต์ | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไส้ไส้ประยุกต์ | -การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษา เครื่องมือ และวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมไส้ไส้ประยุกต์ |                                                                                                                                                       | ๓๐ นาที      |              |
| ๔. วิธีการเตรียมและ ขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์                                     | - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เรียนรู้วิธีการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์ได้ตาม ขั้นตอนที่ถูกต้อง                     | - ผู้เรียนได้เรียนรู้ วิธีการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์                                    |                                                                                                                                                       |              | ๔.๓๐ ชั่วโมง |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | กิจกรรม | จำนวนชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|---------|
|        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
|        |                       | <p>ขั้นตอนการทำขนมไส้ไส้ประยุกต์</p> <p>๑. นำมะพร้าวที่นึ่งที่ชูดฝอยไปเคี่ยวกับน้ำตาลปีบให้หอมและแห้งพอปั้นได้ยกลง ปั้นเป็นก้อนกลมๆ เล็กๆ</p> <p>นำไปอบควันเทียน</p> <p>๒. เตรียมวัสดุในการห่อ นำใบตองมาฉีกให้กว้าง ๗ ซม. ยาว ๒๐ – ๒๕ ซม. (ใบตองชั้นนอก) ฉีกใบตองกว้าง ๕ ซม. ยาว ๑๐ ซม. (ใบตองชั้นใน) แล้วตัดหัวท้ายให้แหลมและนำใบมะพร้าวมาฉีกให้กว้าง ๑.๕ ซม. ยาว ๕๐ ซม. แล้วเตรียมไม้กลัดเล็กๆ ยาว ๓ ซม.</p> <p>๓. นวดแป้งข้าวเหนียวกับน้ำเปล่า โดยค่อยๆ ใส่น้ำที่ละน้อยจนนวดแป้งนิ่ม แล้วปั้นเป็นก้อนเล็กๆ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ ซม. นำไส้ที่อบควันเทียนแล้วมาหุ้มด้วยแป้งบางๆ</p> |         |              |         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | กิจกรรม | จำนวนชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|---------|
|        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
|        |                       | <p>๔. นำแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวโพด น้ำตาลทราย และเกลือ ใส่รวมกันในอ่างผสมคนให้เข้ากัน แล้วเติมกะทิ ๓/๔ ถ้วยตวง คนให้ส่วนผสมเข้ากัน และน้ำตาลละลาย แล้วเติมกะทิที่เหลือและน้ำใบเตย คนให้เข้ากัน</p> <p>นำส่วนผสมในข้อ ๔ ไปใส่ในกระทะ ยกขึ้นตั้งไฟกวนให้ส่วนผสมข้น ยกลง นำส่วนผสมในข้อที่ ๕ ไปห่อให้ส่วนงามนำไปนึ่ง ในน้ำเดือด ๒๐ - ๒๕ นาที ยกลง</p> |         |              |         |