

## หลักสูตร การทำขนมบัวลอยสมุนไพร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

#### ความเป็นมา

หลักสูตรการทำขนมบัวลอยสมุนไพร เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนทั่วไปมีความรู้และช่องทาง มีทักษะ ในการบริหารจัดการและสามารถทำโครงการในการประกอบอาชีพการทำขนมชนิดต่างๆ เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ หรือเป็นการลดรายจ่ายภายในครัวเรือน ทั้งยังสามารถนำไปเป็นอาชีพเสริมหารายได้ให้กับครอบครัวเพื่อให้ครอบครัวสามารถพึ่งตนเองได้

#### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง วิชา การทำขนมบัวลอยสมุนไพร ของศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์ นี้ ได้จัดทำเพื่อรองรับกลุ่มสนใจ สามารถนำมาปรับใช้ในการเรียนการสอนตามความเหมาะสมของพื้นที่และความต้องการของผู้เรียน

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้ถึงวิธีการขั้นตอนการทำขนมบัวลอยสมุนไพรแบบต่างๆได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถผลิตเพื่อรับประทานลดรายจ่ายในครัวเรือน
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดจำหน่ายผ่านช่องทางต่างๆได้

#### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป / ผู้พลาดโอกาส / ผู้ด้อยโอกาส

เวลาเรียน หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๔ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้ถึงวิธีการ ขั้นตอนการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๒.ประโยชน์ของการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	๑.อธิบายความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๒.อธิบายประโยชน์ของการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	๑	

๒.	ขั้นตอนการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถผลิตเพื่อรับประทานและจัดจำหน่ายสร้างรายได้ในครัวเรือน	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมบัวลอยสมุนไพรสูตรต่างๆ - สูตรบัวลอยนมสด -สูตรบัวลอยไข่หวานสีรุ้ง - ฝึกปฏิบัติออกแบบรูปร่าง สีสันท่างๆที่หลากหลาย -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมบัวลอยสมุนไพรสูตรต่างๆ -ฝึกปฏิบัติออกแบบรูปร่างสีสันท่าง ๆ ที่หลากหลาย -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	๒	๖
๓.	การออกแบบโลโก้ แบนด์สินค้า การบรรจุผลิตภัณฑ์ และการจัดการด้านการตลาด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดจำหน่ายผ่านช่องทางต่างๆได้ ๒.สามารถออกแบบโลโก้และเลือกการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้ ๓.สามารถอธิบายวิธีการจัดการด้านการตลาดและช่องทางจัดจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ได้	- การออกแบบโลโก้สินค้าแบนด์ -การเลือก บรรจุภัณฑ์ของขนมบัวลอยสมุนไพร - ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. วิทยากรยกตัวอย่างและบอกความสำคัญของออกแบบโลโก้ แบนด์สินค้าการบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒. การจัดการด้านการตลาดผ่านช่องทางออนไลน์	๑	๒

### สื่อการเรียนรู้

๑. ภาพประกอบการเรียนรู้
๒. วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้
๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

### การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. คู่มืองานที่ปฏิบัติ

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิปัตร

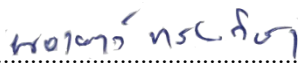
### คณะกรรมการพิจารณาก่อนกรองหลักสูตร

๑. นายเสน เหลี่ยมดี ครู อาสาสมัคร กศน.
๒. นายอภิรักษ์ วิเศษสิทธิ์ ครู กศน.ตำบล
๓. นางสาวอมรลักษณ์ อินมะโรง ครู กศน.ตำบล


ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔(ข้อ๙)การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
( นายเสน เหลี่ยมดี )

หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
( นางนงเยาว์ ทรงวิชา )

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
( นายมนูญ คุณพรม )

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิชา การทำขนมบัวลอยสมุนไพร วิทยาการ .....

ระหว่างวันที่ ..... เวลาเรียน ..... น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน/ เดือน /ปี / เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนม บัวลอยสมุนไพร - การเลือก/เตรียม วัสดุอุปกรณ์ในการ ทำขนมบัวลอย สมุนไพร -วิธีการทำขนมบัว ลอยสมุนไพรสูตร ต่างๆเป็นขั้นตอน -สูตรบัวลอยนมสด -สูตรบัวลอยไข่ หวานสีรุ้ง	วิทยาการอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ ขนมบัวลอยสมุนไพร - การเลือก/เตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมบัว ลอยสมุนไพร -สาธิตวิธีการการทำขนมบัวลอยสมุนไพรสูตร ต่างๆเป็นขั้นตอน -การทำบัวลอยนมสด -การทำบัวลอยไข่หวานสีรุ้ง - แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติจริง	เรียนวันละ ๓ ชม.
.....	- การออกแบบโลโก้ สินค้าแบรนด์ -การเลือก บรรจุ ภัณฑ์ของ ขนมบัวลอยสมุนไพร - คิตรายาคำนวณต้นทุนการผลิต การทำขนมบัว ลอยสมุนไพร - ช่องทางการจัด จำหน่าย	- วิทยาการและผู้เรียนฝึกการประชาสัมพันธ์สินค้า ผ่านช่องทางต่างๆ - อธิบายและสาธิตการออกแบบโลโก้ แบนด์ สินค้า - คิตรายาคำนวณต้นทุนการผลิต การทำขนมบัวลอย สมุนไพร -วิทยาการให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการ ขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย เช่น การขาย ทาง ออนไลน์ -สรุปผลการปฏิบัติงาน	

ลงชื่อ.....วิทยาการ

( .....)

วันที่...../...../.....