

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ หลักสูตรการทำขนมทองม้วนสดใบเตย จำนวน ๖ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน



### ๑. ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับสูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน จึงได้สำรวจความต้องการทางด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่มีความต้องการฝึกอาชีพการทำขนมทองม้วนสดใบเตย เนื่องจากเป็นขนมที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายและมีวิธีการทำที่ง่าย สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมทองม้วนสดใบเตยขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### ๒. หลักการของหลักสูตร

๑. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

### ๓. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจถึงขั้นตอนการทำขนมทองม้วนสดใบเตยที่ถูกต้อง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทองม้วนสดใบเตยได้

### ๔. เป้าหมาย

- ๔.๑ ประชาชนที่สนใจ
- ๔.๒ กลุ่มผู้ขาดโอกาส (ยากจน /ชวาณา)

### ๕. ระยะเวลาการเรียนรู้และจำนวนหน่วยกิต

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

## ๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมทองม้วนสดใบเตย	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมทองม้วนสดใบเตย</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทองม้วนสดใบเตยได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมทองม้วนสดใบเตย</p> <p>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</p> <p>๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</p> <p>๔. ส่วนผสมต่าง ๆ ของทำขนมทองม้วนสดใบเตย</p> <p>๕. ขั้นตอนการทำขนมทองม้วนสดใบเตย</p> <p>๖. วิธีการเก็บรักษา</p>	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมทองม้วนสดใบเตย	๑	-
๒	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดใบเตย	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจขนมทองม้วนสดใบเตย</p>	<p>๑. ความสำคัญในการทำขนมทองม้วนสดใบเตย</p> <p>๒. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดใบเตย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การลงทุนและแหล่งทุน</li> <li>- ความต้องการของตลาด</li> <li>- หลักการตลาด</li> <li>- กรรมวิธี</li> <li>- การขนส่ง</li> <li>- แหล่งเรียนรู้</li> <li>- ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดใบเตย</li> <li>- ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ</li> <li>- ความคุ้มค่าในการลงทุน</li> <li>- ความต้องการด้านการตลาด</li> </ul>	<p>- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้</p>	๒	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	วิธีการทำขนมทองม้วนสดใบเตย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำขนมทองม้วนสดใบเตย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทองม้วนสดใบเตยได้	๑. ขั้นตอนการทำขนมทองม้วนสดใบเตย	- วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำขนมทองม้วนสดใบเตย - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมทองม้วนสดใบเตย - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมทองม้วนสดใบเตย - การบรรจุภัณฑ์ ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	-	๓
<b>รวม</b>					๓	๓
<b>รวมทั้งสิ้น</b>					<b>๖</b>	

### ๗. การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. พังวิทยากรให้ความรู้
๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๓. ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

### ๘. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์

๑. เอกสารประกอบ/ แผ่นพับ
  - ขั้นตอนการทำทองม้วนสดใบเตย
๒. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube
  - ขั้นตอนการทำขนมทองม้วนสดใบเตย <https://www.youtube.com/watch?v=vGSRK๙๖QJlg>
  - วิธีการทำขนมทองม้วนสดใบเตย สูตร ๒ [https://www.youtube.com/watch?v=QijdXla\\_Aus](https://www.youtube.com/watch?v=QijdXla_Aus)

### ๙. การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ
๓. ผลงาน

### ๑๐. เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีคะแนนการประเมินความรู้ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๒. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ