

หลักสูตร การทำขนมทองม้วน จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดสุรินทร์

.....

ความเป็นมา

ขนมทองม้วน มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสัน สวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมไทยพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตรและเทศกาลต่างๆ ขนมทองม้วน สามารถทำรับประทานเองได้ เพราะเป็นขนมที่ทำ ไม่ยากและ หาวัตถุดิบได้ ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่างๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยม จึงเห็นสมควรที่จะจัด โครงการ การทำขนมทองม้วน เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมทองม้วน และมีทักษะในการ ประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วน

หลักการของหลักสูตร

- ๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพ
- ๒.เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพได้จริง

จุดมุ่งหมาย

ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการทำขนมทองม้วน และประกอบอาชีพอย่างมีคุณธรรม สามารถประกอบอาชีพ เลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

- กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป
- ๑.ผู้ที่ไม่มีความรู้
 - ๒.ผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน ๕ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมทองม้วน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ ที่ใช้ในการทำขนมทองม้วน ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนมทองม้วน ได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมทองม้วน ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของ ขนมทองม้วน ๕. ขั้นตอนการทำขนมทองม้วน ๖. วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และ ฝึกปฏิบัติ	๑	๔

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๒. วัสดุจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

วิทยากร

สถานที่

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ
(นางมณฑิรา ทางสีชมพู)
วิทยากร

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ
(นายพีระพัฒน์ โมเส)
ครูศศ.๓

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศิขรภูมิ
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศิขรภูมิ