

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง จำนวน ๓ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์  
(ฉบับปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๗)



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการ พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคน ตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : มิติปัจจัยผลักดันการ พลิกโฉมประเทศ หมุดหมายที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนา แห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอด ชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพคน ตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และ สมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็น ที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการ จัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของ ตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และ สมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการ เรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษาในระบบ นอกกระบบ และ ตามอัธยาศัย

จากนโยบายดังกล่าว สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดสุรินทร์ มอบหมายให้สถานศึกษาใน สังกัด จัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับนโยบาย ด้วยการส่งเสริมอาชีพประชาชนในหมู่บ้านให้มีงานทำ และ ส่งเสริมการมีรายได้ระหว่างเรียน จบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) สามารถประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ให้กับตนเอง และครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์ จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบกลุ่ม สนใจ หลักสูตรทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง หลักสูตร ๓ ชั่วโมง สามารถประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน นำไปใช้ใน การประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด



## หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ดำเนินการตามความพร้อมความต้องการของผู้เรียน
๒. เป็นหลักสูตรที่มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัดและเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
๓. เป็นหลักสูตรสร้างให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพ การทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง

## จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดฝึกอาชีพให้กับนักศึกษาและประชาชนทั่วไปที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิมให้มีรายได้ เพิ่มพูนความรู้ ความสามารถและความถนัดของตน
๒. เพื่อให้นักศึกษาและประชาชนทั่วไป มีโลกทัศน์ด้านอาชีพที่กว้างไกล สามารถพัฒนาตนเองให้มีความก้าวหน้าด้านอาชีพ มีความพร้อมเพื่อการเข้าสู่ตลาดแรงงาน
๓. เพื่อเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ และสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามนโยบายการศึกษา เรื่อง ส่งเสริมการมีรายได้ระหว่างเรียน จบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn)

## เป้าหมาย

นักศึกษาและประชาชนทั่วไป ที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการเพิ่มรายได้ และส่งเสริมการมีรายได้ระหว่างเรียน จบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตลอดจนกลุ่มเป้าหมาย ตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มวัยแรงงาน

## ระยะเวลา

- จำนวน ๓ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที
  - ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที



โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้พื้นฐานของการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง	๑.ผู้เรียนสามารถมีความรู้ความเข้าใจ ความรู้พื้นฐานในการทำขนมบัวลอย ๒.ผู้เรียนสามารถมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง ๒.ประโยชน์ของการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง	-วิทยากร ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้  -การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง -การพูดคุยแลกเปลี่ยน แสดงความเห็นระหว่าง วิทยากรและ ผู้เรียน	๓๐ นาที	-
๒	ขั้นตอนวิธีการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง	๑.ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมบัวลอยทรงเครื่องได้ ๒.ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำขนมบัวลอยทรงเครื่องได้	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง -หม้อ ,ทัพพี,เตาแก๊ส, ถาด -แป้งข้าวเจ้า,น้ำใบเตย -มะพร้าวอ่อน,น้ำตาลทราย,ข้าวโพด,ฟักทอง -มันม่วง,เผือก,ไข่แดงเค็ม ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง	-ฝึกปฏิบัติการปั้นและใส่สีเส้นต่างๆ เช่น ใบเตย, มันม่วง,ฟักทอง ของขนมบัวลอยทรงเครื่อง -วิทยากรสาธิตการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง  -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง		๒ ชั่วโมง
๓	การบรรจุภัณฑ์	-ผู้เรียนเลือกใช้ วัสดุบรรจุภัณฑ์ของขนมบัวลอยทรงเครื่องได้เหมาะสม	-การเลือก บรรจุภัณฑ์ของขนมบัวลอยทรงเครื่อง	- วิทยากรบรรยายเลือกบรรจุภัณฑ์ของขนมบัวลอยทรงเครื่อง - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		๓๐ นาที
				<b>รวม</b>	<b>๓๐</b>	<b>๒.๓๐</b>

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์
๒. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๓. ภาพประกอบ
๔. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์



## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| ๑. นางวิไลรัตน์ มีมงคล     | ครูชำนาญการพิเศษ     |
| ๒. นางสาวจิราพรรณ พูนชัย   | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นางสาวอติติยา สวยรูป    | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นายคุณภัทร อินทรนุช     | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๕. นางสาวกัญต์วรา หลวงกลาง | ตำแหน่ง ครู ศรช.     |
| ๖. นางสาวปรีชณา ไพเราะ     | ตำแหน่ง ครู ศรช.     |

## คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

นางญาณินท์ สุภาษา วิทยากร

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางวิไลรัตน์ มีมงคล)  
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)

ประธานคณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนาการจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์



## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำขนมบัวลอย จำนวน ๓ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน .....

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p>๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมบัวลอย ทรงเครื่อง</p> <p>๒.ประโยชน์ของการทำขนมบัวลอย ทรงเครื่อง</p>	<p>-วิทยาการ ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้</p> <p>-การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง</p> <p>-การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็น ระหว่างวิทยาการและ ผู้เรียน</p>	เรียน ๓ ชั่วโมง ทฤษฎี ๓๐ นาที ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
	<p>๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง</p> <p>-หม้อ ,ทัพพี,เตาแก๊ส,ถาด</p> <p>-แป้งข้าวเจ้า,น้ำใบเตย</p> <p>-มะพร้าวอ่อน,น้ำตาลทราย,ข้าวโพด, ฟักทอง,มันม่วง,เผือก,ไข่แดงเค็ม</p> <p>๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง</p>	<p>-ฝึกปฏิบัติการปั้นและใส่สีสันท่างๆ เช่น ใบเตย, มันม่วง,ฟักทอง ของขนมบัวลอยทรงเครื่อง</p> <p>-วิทยาการสาธิตการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง</p> <p>-ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมบัวลอยทรงเครื่อง</p>	
	-การเลือก บรรจุภัณฑ์ของขนมบัวลอยทรงเครื่อง	<p>- วิทยาการบรรยายเลือก บรรจุภัณฑ์ของขนมบัวลอยทรงเครื่อง</p> <p>- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ</p>	

ลงชื่อ.....วิทยาการ

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

(.....)

วันที่...../...../.....

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

(.....)

วันที่...../...../.....

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม