

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมบัวลอย จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์
(ฉบับปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๖)



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน 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 หมายความว่า 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 สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดสุรินทร์ มอบหมายให้สถานศึกษาในสังกัด จัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับนโยบาย ด้วยการส่งเสริมอาชีพประชาชนในหมู่บ้านให้มีงานทำ สามารถ ประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์ จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำขนมบัวลอย หลักสูตร ๖ ชั่วโมง สามารถประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน นำไปใช้ในการประกอบ อาชีพให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับองค์ประกอบสำคัญและส่วนประกอบของขนมบัวลอย
๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติการทำขนมบัวลอย และการนำมาใช้อย่างถูกต้อง

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมาย ตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง



โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้พื้นฐานของการทำขนมบัวลอย	๑.ผู้เรียนสามารถมีความรู้ความเข้าใจความรู้พื้นฐานในการทำขนมบัวลอย ๒.ผู้เรียนสามารถมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมบัวลอย	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมบัวลอย ๒.ประโยชน์ของการทำขนมบัวลอย	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมบัวลอย ๒.ประโยชน์ของการทำขนมบัวลอย	๑ ชั่วโมง	-
๒	ขั้นตอนวิธีการทำขนมบัวลอย	๑.สามารถปฏิบัติและจัดเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมบัวลอย ๒.ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนและปฏิบัติได้ ๓.บอกวิธีการทำขนมบัวลอย	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมบัวลอย ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมบัวลอย	-ฝึกปฏิบัติออกแบบแปรรูปสีสันท่าง ๆ ที่หลากหลาย -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมบัวลอย -สรุปผลการปฏิบัติงาน		๓ ชั่วโมง
๓	การบรรจุภัณฑ์	-เลือกใช้ วัสดุ บรรจุภัณฑ์ของขนมบัวลอยได้เหมาะสม	-การเลือก บรรจุภัณฑ์ของขนมบัวลอย	- บรรยาย - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
รวม					๒	๔

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานที่มีคุณภาพ

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| ๑. นางสาววิณีย์ รั้งงาม | บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ |
| ๒ นางทองเย็น ดวงใจดี | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นายคุณภัทร อินทรนุช | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นางสาวอติติยา สวयरูป | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๕. นางสาวกัณฑ์วรา หลวงกลาง | ตำแหน่ง ครู ศรช. |
| ๖. นางสาวปรีชญา ไพเราะ | ตำแหน่ง ครู ศรช. |

คณะกรรมการพิจารณากลั่นกรองหลักสูตร

นางอ้อยทิพย์ ทองสุก วิทยากร

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาววิณีย์ รั้งงาม)
บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายพิเชษฐ ตียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์
ปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำขนมบัวลอย จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/ เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมบัวลอย ๒.ประโยชน์ของการทำขนมบัวลอย	-วิทยาการ ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้ -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมบัวลอย -การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็น ระหว่างวิทยาการและ ผู้เรียน	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำ ขนมบัวลอย ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมบัวลอย -หม้อ ,ทัพพี,เตาแก๊ส,ถาด -แป้งข้าวเจ้า,น้ำใบเตย -มะพร้าวอ่อน,น้ำตาลทราย	-ฝึกปฏิบัติออกแบบแปรรูปสีเส้นต่าง ๆ ที่ หลากหลาย -วิทยาการสาธิตการทำขนมบัวลอย -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนม บัวลอย	
วันที่..... เวลา.....	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมบัวลอย ๒.ขั้นตอนการทำขนมบัวลอย -หม้อ ,ทัพพี,เตาแก๊ส,ถาด -แป้งข้าวเจ้า,น้ำใบเตย -มะพร้าวอ่อน,น้ำตาลทราย	-ฝึกปฏิบัติออกแบบแปรรูปสีเส้นต่าง ๆ ที่ หลากหลาย -วิทยาการสาธิตการทำขนมบัวลอย -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนม บัวลอย	ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง
	๑.คิดราคาต้นทุนการผลิต การทำขนม บัวลอย ๒.เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วย ช่องทางที่หลากหลาย	๑. วิทยาการบรรยายและร่วมกับผู้เรียน คิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมพื้นบ้าน ๒.วิทยาการให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย เช่นการขายทางออนไลน์ -สรุปผลการปฏิบัติงาน	

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ครช.

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม