

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับ พ.ศ. ๒๕๖๗)**  
**หลักสูตร ขนมห้าวหอมกรอบ จำนวน ๕ ชั่วโมง**  
**ด้าน พาณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ**

ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็น ที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริม การจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการ ของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิ การศึกษาผ่านระบบการศึกษา และการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษาในระบบ นอกกระบบ และตามอัธยาศัยการฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอจอมพระ ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถ ในการพัฒนาตนเอง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมห้าวหอมกรอบขึ้น

**จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำขนมห้าวหอมกรอบ สามารถนำมาปรับใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

**เป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป

**ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง**

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมห้าวหอมกรอบ	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ	๑.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมา	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำ	๑	

		<p>เกี่ยวกับการทำขนมข้าวหอมกรอบ</p> <p>๒.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ การทำขนมข้าวหอมกรอบ</p>	<p>ใน การทำขนมข้าวหอมกรอบ</p> <p>๒.การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ ที่ใช้เป็น ส่วนผสมใน การทำขนมข้าวหอมกรอบ</p>	<p>ขนมข้าวหอมกรอบ</p> <p>๒. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัสดุ/อุปกรณ์</li> <li>- วัตถุดิบ/ ส่วนผสมของการทำ ขนมข้าวหอมกรอบ</li> </ul> <p>๓.ให้ผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความ คิดเห็น</p>		
๒	<p>ขั้นตอนการทำขนมข้าวหอมกรอบ</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมข้าวหอมกรอบได้</p>	<p>ขั้นตอนและวิธีการ ทำขนมข้าวหอมกรอบ</p>	<p>๑. วิทยาการสาธิต ขั้นตอนและ วิธีการ ทำขนมข้าวหอมกรอบ</p> <p>๒. ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติพร้อม กับวิทยาการ</p> <p>๓.วิทยาการ ประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน</p>		๒
๓	<p>การบรรจุภัณฑ์</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการบรรจุ ภัณฑ์</p>	<p>ความรู้เกี่ยวกับ การ บรรจุภัณฑ์</p>	<p>๑.วิทยาการบรรยาย และสาธิต เกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒.ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติพร้อม กับวิทยาการ</p>	๓๐ นาที	๓๐ นาที

๔	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกันวิทยากร	๓๐ นาที	๓๐ นาที
				รวม	๒	๓

### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ เรื่องการทำขนมข้าวหอมกรอบ
๒. เว็บไซต์ ที่มาของการทำข้าวหอมกรอบ
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
๒. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

### การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต

### คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                       |              |
|-----------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครูผู้ช่วย   |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา   | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางสาวภาพิมล ชูสกุล | ครู กศน.ตำบล |