

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมทองม้วน จำนวน ๑๗ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีณรงค์



ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ได้มีนโยบาย “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ อย่างยั่งยืน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีณรงค์ จึงได้ทำการสำรวจความต้องการด้านอาชีพ พบว่าประชาชนในพื้นที่ มีความต้องการฝึกอาชีพการทำขนมทองม้วน เนื่องจากมีวิธีการทำที่ง่ายและสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีณรงค์ ได้ดำเนินการจัดทำ หลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชม.) วิชา การทำขนมทองม้วน จำนวน ๑๗ ชั่วโมง ให้กับประชาชนทั่วไปที่สนใจเพื่อให้มีทักษะ มีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมทองม้วน พัฒนาอาชีพ และต่อยอดอาชีพเพื่อการทำมาหากิน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายมีทักษะ มีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมทองม้วน
๒. เพื่อให้ประชาชนพัฒนาอาชีพ และต่อยอดอาชีพเพื่อการทำมาหากิน

เป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา	จำนวน	๑๗	ชั่วโมง		
	ภาคทฤษฎี	จำนวน	๓	ชั่วโมง	
	ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๑๔	ชั่วโมง	
	รวม	๑๗	ชั่วโมง		

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	เรียนรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมทองม้วน	เพื่อรู้จักเลือกอุปกรณ์ในการทำขนมทองม้วน	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมทองม้วน - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของการทำขนมทองม้วน	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนมทองม้วน	๓	๓
๒	วิธีการทำขนมทองม้วน	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบส่วนผสมในวิธีการทำขนมทองม้วน - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทองม้วน	- ขั้นตอนการทำขนมทองม้วน - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วน - วิธีการทำขนมทองม้วน - การดูแล/การเก็บรักษา	- วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการทำขนมทองม้วน - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมทองม้วน		๓
๓	การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์การทำขนมทองม้วน	- เพื่อให้ผู้เรียนฝึกการออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์ทำขนมทองม้วน - เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวางแผนการจำหน่ายทำขนมทองม้วน	- การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย - การวางแผนการจำหน่าย - การวางแผนการตลาด	- วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์และการดูแลรักษาทำขนมทองม้วน		๓

สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับ/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๒. ส่วนผสมๆสำหรับทำขนมทองม้วน
๓. อุปกรณ์สำหรับทำขนมทองม้วน

การวัดผลประเมินผล

๑. รู้จักวิธีการเตรียมส่วนผสมแต่ละชนิด
๒. สามารถทำขนมทองม้วนได้

เกณฑ์การจบหลักสูตร

ประชาชนมีระยะเวลาในการร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ร้อยละ ๘๐ ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการสามารถทำขนมทองม้วนและต่อยอดอาชีพได้



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรัตนา นนทวงศ์)

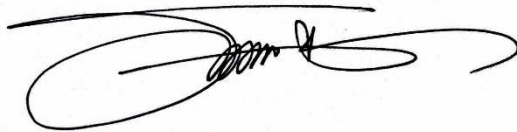
ครู ศกร.



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายอภิสิทธิ์ กายภิรมย์)

ครู ศกร.



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีณรงค์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางพิมพ์ งามเลิศ หลักสูตรการทำขนมทองม้วน จำนวน ๑๗ ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ ๑๖ – ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๒.๐๐ น.
สถานที่ บ้านฉลัก หมู่ที่ ๕ ตำบลตรวง อำเภอศรีณรงค์ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วน ๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วน ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วน - ความต้องการตลาด - วัสดุอุปกรณ์	เรียนวันละ ๓ ชม.
๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วน - อุปกรณ์การทำขนมทองม้วน - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมทองม้วน	เรียนวันละ ๓ ชม.
๑๘-๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๓. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วน - วิธี/ขั้นตอนการทำขนมทองม้วน -ขนมทองม้วนรสเผือก -ขนมทองม้วนรสชาเขียว -ขนมทองม้วนรสเค็ม -ขนมทองม้วนสดไส้มะพร้าว	เรียนวันละ ๓ ชม.
๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๔. การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วน ๔.๑ การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วน - การออกแบบ - การบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วน	เรียนวันละ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางพิมพ์ งามเลิศ)

ลงชื่อ..... ครู ศกร.
(นางสาวรัตนา นนทวงศ์)