

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำขนมทองม้วน จำนวน ๙ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์



#### ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความ เกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง อาชีพการทำขนมทองม้วน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัด กระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการ ที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมาย ที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของ ตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์ เล็งเห็นความสำคัญของ ขนมไทย หลักสูตรการทำขนมทองม้วน เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิต เพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิด ประโยชน์ ความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มีงานทำ จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมทองม้วนขึ้น

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความสนใจและความถนัด
๒. เป็นหลักสูตรสร้างให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากร ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นและแหล่งการเรียนรู้

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับองค์ประกอบสำคัญและส่วนประกอบของขนมทองม้วน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาชีพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำหลักสูตรการทำขนมทองม้วนไปประกอบอาชีพและสามารถสร้างรายได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

#### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการ เพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มวัย แรงงาน

**ระยะเวลา**

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๙ ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
- ๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๗ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้พื้นฐานของการทำขนมทองม้วน	๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจความรู้พื้นฐานในการทำขนมทองม้วน ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมทองม้วน	๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมทองม้วน ๒. ประโยชน์ของการทำขนมทองม้วน	๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่นำมาทำขนมทองม้วน ๒. ประโยชน์ของการทำขนมทองม้วน  ๓. การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นระหว่างวิทยากรและผู้เรียน	๑	
๒	ขั้นตอนวิธีการทำขนมทองม้วน	๑ การฝึกปฏิบัติ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมทองม้วน	๑. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมทองม้วน ๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมทองม้วน	.๑ วิทยากรบรรยายขั้นตอนการทำขนมทองม้วน ๒. ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน ๓. ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมทองม้วน		๕
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนและการออกแบบบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิตได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิคกลยุทธ์วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. คิตราคาดัชนีทุนการผลิตขนมทองม้วน ๒. เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. วิทยากรบรรยายและร่วมกับผู้เรียนคิดราคาต้นทุนการผลิตขนมทองม้วน ๒. วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย เช่น การขายทางออนไลน์	๑	๒



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสม	๓. การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์การทำขนมทองม้วน	๓.วิทยากรให้ความรู้การเลือกบรรจุภัณฑ์การทำขนมทองม้วนและฝึกปฏิบัติ		
<b>รวม</b>					<b>๒</b>	<b>๗</b>

### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์
๒. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๓. เอกสารประกอบ
๔. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำขนมทองม้วน

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

### คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| ๑. นางลาวัลย์ รับงาม     | ตำแหน่ง บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางสุดาวลัย ยอดเพชร   | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล            |
| ๓. นางสาวนันทนา สังข์ลาย | ตำแหน่ง นักจัดการงานทั่วไป      |
| ๔. นายกีฬารรช สาภูเมือง  | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล            |

### คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

๑. นางประณีต ห่อทอง

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๔) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางลาวัญญ์ รับงาม)  
บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายสมพงษ์ สมทิพย์)  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายพิเชษฐ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์



