

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับ พ.ศ. 2567)  
หลักสูตรการทำขนมทองม้วนสด จำนวน 6 ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

### ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็นที่ 2 พัฒนาและส่งเสริม การจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการ ของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ ความสามารถ และสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบ การศึกษา และการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษาในระบบ นอกระบบ และตามอัธยาศัย

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอปราสาท ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริม สนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่ แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถ ในการพัฒนาตนเอง อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการ รวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำขนมทองม้วนสดขึ้น

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำขนมทองม้วนสด สามารถนำมาปรับใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                              | จุดประสงค์การเรียนรู้  | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |              |              |
|-----|-------------------------------------|--|--|--|--------------|--------------|--------------|
|     |                                     |  |  |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ      | รวม          |
| 1   | ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมทองม้วนสด | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมทองม้วนสด<br>2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมทองม้วนสด | 1.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำขนมทองม้วนสด<br>2.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมทองม้วนสด | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมนางเล็ด<br>2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง<br>- วัสดุ/อุปกรณ์<br>- วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำขนมถั่วแปบ<br>3.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น | 1<br>ชั่วโมง |              | 1<br>ชั่วโมง |
| 2   | ขั้นตอนการทำขนมทองม้วนสด            | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทองม้วนสดได้  | ขั้นตอนและวิธีการทำขนมทองม้วนสด  | 1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมทองม้วนสด<br>2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร<br>3.วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน   |              | 3<br>ชั่วโมง | 3<br>ชั่วโมง |
| 3   | การบรรจุภัณฑ์                       | เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการบรรจุภัณฑ์  | ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์  | 1.วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์<br>2.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร   | 30<br>นาที   | 30<br>นาที   | 1<br>ชั่วโมง |

|     |                         |   |   |  |           |           |           |
|-----|-------------------------|---|---|--|-----------|-----------|-----------|
| 4.  | ช่องทางการจำหน่ายสินค้า | เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า | 1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า<br>2.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ | 1. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า<br>2.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์<br>3.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร | 30 นาที   | 30 นาที   | 1 ชั่วโมง |
| รวม |                         |   |   |  | 2 ชั่วโมง | 4 ชั่วโมง | 6 ชั่วโมง |

#### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ เรื่องการทำขนมทองม้วนสด
2. เว็บไซต์ ที่มาของการทำขนมทองม้วนสด
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
2. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

#### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

#### การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ 40 ชั่วโมง : 1 หน่วยกิต

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2545 ลงวันที่ 5  
กรกฎาคม พ.ศ 2554 (ข้อ9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริม  
การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการ  
สถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

( นางกานต์สินี ขบวนดี )

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายสุทิตย์ ชิมทอง )

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางอรสา สุภารี )

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปราสาท

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร..... หลักสูตรการทำขนมทองม้วนสด.....จำนวน.....6.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

| วัน เดือน ปี/เวลา          | เนื้อหา  | การจัดการกระบวนการเรียนรู้  | หมายเหตุ   |
|----------------------------|--|---|--|
| วันที่.....<br>เวลา.....น. | 1.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำขนมทองม้วนสด<br>2.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมทองม้วนสด | 1. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมทองม้วนสด<br>2. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง<br>- วัสดุ/อุปกรณ์<br>- วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำขนมทองม้วนสด<br>3.ให้ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น | เรียนวันละ 6 ชั่วโมง<br>- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง<br>- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง |
|                            | ขั้นตอนและวิธีการทำขนมทองม้วนสด  | 1. วิทยาการสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมทองม้วนสด<br>2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ<br>3. วิทยาการประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน  |  |
|                            | ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์  | 1. วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์<br>2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ  |  |
|                            | 1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า<br>2.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์  | 1. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า<br>2.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์<br>3.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ   |  |

ลงชื่อ.....ครู.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....