

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
ชื่อหลักสูตร วิชาการทำขนมบัวลอยสมุนไพร จำนวน ๙ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามทีสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาและภารกิจเร่งด่วน เพื่อขับเคลื่อนการจัดการศึกษาที่มุ่งพัฒนาทักษะทางอาชีพ ส่งเสริมการจัดการศึกษาที่เน้นพัฒนาทักษะอาชีพของผู้เรียน เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างอาชีพและรายได้ รวมทั้งเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ โดยมอบหมายให้สำนักงาน กศน. ดำเนินการส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำบัวลอยสมุนไพร เป็นอาหารที่คู่สำหรับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคล และงานพิธีการ วัตถุประสงค์การทำที่กลมกล่อม พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณ์ ชวนรับประทานตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิดซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ โดยมีการดัดแปลงสูตรปรับเปลี่ยนให้มีความเหมาะสมกับบริบทผู้บริโภค นอกจากนี้บัวลอยสมุนไพรยังสามารถทำเป็นอาชีพและสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่โดยการเข้าร่วมประชาคมร่วมกับผู้นำหมู่บ้าน จึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยสมุนไพร โดยเน้นให้กลุ่มเป้าหมายสามารถประกอบอาชีพในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริงและเกิดทักษะ
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์
๒. ประชาชนผู้สนใจ

ระยะเวลา

๑. ภาคทฤษฎี	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๖	ชั่วโมง
รวม	จำนวน	๙	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	๑. ความรู้ทั่วไปของการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๒.๑ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความรู้ทั่วไปของการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๒. ให้ผู้เรียนศึกษาความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองการตลาดและการลงทุน	๒	๑
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยสมุนไพร - การเตรียมอุปกรณ์การทำขนมบัวลอยสมุนไพร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนประกอบของขนมบัวลอยสมุนไพรได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมบัวลอยสมุนไพรได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมบัวลอยสมุนไพรได้ ๕. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมบัวลอยสมุนไพรได้	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๒.๑ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ๒.๒ การเตรียมส่วนผสม ๓. ขั้นตอนการทำขนมบัวลอยสมุนไพร	๑. ให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมบัวลอยสมุนไพรโดยแบ่งกลุ่มกันทำ ๔. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนบรรจุภัณฑ์ ๕. วิทยากรประเมินผลผู้เรียนในการทำขนมบัวลอยสมุนไพรของผู้เรียน	๑	๕
<b>รวม</b>					<b>๓</b>	<b>๖</b>
					<b>๙</b>	

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติจริง
๔. ศึกษาจากเอกสารสิ่งพิมพ์ / ใบความรู้เกี่ยวกับความรู้ทั่วไปของการทำขนมบัวลอยสมุนไพร
๕. ศึกษาจากผู้รู้ และวิทยากร
๖. ศึกษาจากอินเทอร์เน็ต <https://www.youtube.com/watch?v=CoucXAICfEQ>

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร / ใบความรู้เรื่องความรู้ทั่วไปของการทำขนมบัวลอยสมุนไพร
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและจากการปฏิบัติระหว่างเรียน
๒. แบบทดสอบ
๓. สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม
๔. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. วุฒิบัตรผ่านการอบรม

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวณภัค บุญเจริญ

หลักสูตรวิชาการทำขนมบัวลอยสมุนไพร จำนวน ๙ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๕ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านทุ่งมะอ้อม หมู่ ๑๒ ตำบลบ้านขบ อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	<b>ความรู้พื้นฐาน</b> เกี่ยวกับการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความรู้ทั่วไปของการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๒. ให้ผู้เรียนศึกษาความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองการตลาดและการลงทุน	
๑๔-๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	<b>ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยสมุนไพร</b> ๑. ให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมบัวลอยสมุนไพร โดยแบ่งกลุ่มกันทำ ๔. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนบรรจุภัณฑ์ ๕. วิทยากรประเมินผลผู้เรียนในการทำขนมบัวลอยสมุนไพร ของผู้เรียน	เรียนวันละ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสาวณภัค บุญเจริญ)

วันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๕