

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 การพัฒนา อาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็น ที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริม การจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มี สมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการ ของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดย พัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิ การศึกษาผ่านระบบการศึกษา และการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษาในระบบ นอกกระบบ และตามอัธยาศัยการฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอจอมพระ ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความ ต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถ ในการพัฒนาตนเอง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ ได้ เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมห้าวหอมกรอบขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำขนมห้าวหอมกรอบ สามารถนำมาปรับใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การ เรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นใน การทำขนมห้าวหอมกรอบ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ	๑. ความรู้เบื้องต้น และความเป็นมา	๑. วิทยากร บรรยายให้ความรู้ เบื้องต้นในการทำ	๑	

		เกี่ยวกับการทำขนม ข้าวหอมกรอบ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ ในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ การทำ ขนมข้าวหอมกรอบ	ใน การทำขนม ข้าวหอมกรอบ ๒.การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ ที่ใช้เป็น ส่วนผสมใน การ ทำขนมข้าวหอม กรอบ	ขนมข้าวหอมกรอบ ๒. วิทยาการ บรรยายให้ความรู้ เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ ส่วนผสมของการ ทำ ขนมข้าวหอม กรอบ ๓.ให้ผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความ คิดเห็น		
๒	ขั้นตอนการทำ ขนมข้าวหอม กรอบ	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำขนม ข้าวหอมกรอบได้	ขั้นตอนและ วิธีการ ทำขนม ข้าวหอมกรอบ	๑. วิทยาการสาธิต ขั้นตอนและ วิธีการ ทำขนมข้าวหอม กรอบ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร ๓.วิทยากร ประเมินผลการฝึก ปฏิบัติของผู้เรียน		๒
๓	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการ บรรจุ ภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับ การ บรรจุภัณฑ์	๑.วิทยาการบรรยาย และสาธิต เกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์ ๒.ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	๓๐ นาที	๓๐ นาที

๔	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	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 |

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดและพัฒนาหลักสูตรให้ ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ตำแหน่งครู

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอจอมพระ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอจอมพระ

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำขนมข้าวหอมกรอบ จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน .....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำขนมข้าวหอมกรอบ ๒.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมข้าวหอมกรอบ	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมข้าวหอมกรอบ ๒. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำขนมข้าวหอมกรอบ ๓.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมข้าวหอมกรอบ	๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมข้าวหอมกรอบ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร ๓.วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	
	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑.วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	
	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางจำหน่ายสินค้า	๑. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางจำหน่ายสินค้า	

	๒.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๒.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	
--	--------------------------------------	--	--

ลงชื่อ.....วิทยากร  
( )  
วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช  
( )  
วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน  
( นายวัชระ นาคกระแสน์ )  
วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
( นางประดับศรี แก้วประเสริฐ )  
วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม