

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาหารขนม การทำทองม้วนสดสมุนไพร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี



ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ ตลอดจนการพึ่งตนเอง โดยใช้หลักการและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอ ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลักและมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอรัตนบุรี ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชน ในท้องถิ่นตามที่แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้าน เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนและฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตามอีกทั้งในเกิดความสัมพันธ์ที่ดีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ไตรมาสที่ ๑ - ๒ หลักสูตรอาหารขนม การทำทองม้วนสดสมุนไพร เพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนโดยการปฏิบัติจริงในการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร ที่มีความหลากหลายรูปแบบ โดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้ มีทักษะการถนอมอาหารการทำหลักสูตรอาหารขนม การทำทองม้วนสดสมุนไพร สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน มองเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติจริงในหลักสูตรการถนอมอาหาร การทำทองม้วนสดสมุนไพร

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ/ประชาชนผู้สนใจ/ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

หลักสูตรการถนอมอาหาร การทำทองม้วนสดสมุนไพร ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๒ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๖ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	๑.ช่องทาง การประกอบอาชีพ การทำขนมทองม้วนสด สมนุไพร	๑.เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ การทำขนมทองม้วนสด สมนุไพร	๑.ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ ๒.ผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สันทนาการ แลก เปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น ๓.ผู้เรียนสรุปองค์ ความรู้	๑ ชม.	-	๑ ชม.
		๒.เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำขนมทองม้วน สดสนุนุไพร	๒.การประกอบอาชีพ การทำขนมทองม้วน สดสนุนุไพร ๒.๑ การวิเคราะห์ ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่ง เงินทุน	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้เรื่องความ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพ อาชีพการทำขนมทองม้วน สดสนุนุไพร ๒.ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สันทนาการ แลก เปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น ๓.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ วิเคราะห์ตนเองตลาดและ การลงทุน ๔.ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชม.	-	๑ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
		<p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร</p>	<p>๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร</p> <p>๓.๑ ร้านค้าการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพรที่มีในท้องตลาด</p> <p>๓.๑.๑ ร้านค้าการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพรแบบรถเข็น</p> <p>๓.๑.๒ ร้านค้าการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพรแบบมีหน้าร้าน</p> <p>๓.๒ กิจกรรมการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพรที่ประสบผลสำเร็จ</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร</p> <p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลชุมชน</p> <p>๑.๒ ศึกษาดูงานร้านค้าการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพรในท้องตลาดจากสถานที่จริง</p> <p>๑.๓ ศึกษาจากผู้ประกอบการธุรกิจร้านการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพรที่ประสบผลสำเร็จ</p> <p>๒. สรุปองค์ความรู้จากแหล่งเรียนรู้</p>			
		<p>๕. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพรได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น</p>	<p>ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร</p>	<p>๑. วิทยากรและผู้เข้าเรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร</p> <p>๒. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร</p>	๑ ชม.	-	๑ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๒	๑.ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร ๒.การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	๑.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร ๑.๑วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร ๑.๒งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร ๒.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร ๓.ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔.ผู้เรียนสรุปความรู้	๒ ชม.	๑ ชม.	๓ ชม.
๓	๑.การทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมได้ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพรได้ ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทองม้วนสดสมุนไพรได้ ๔.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพรได้	๒.การทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร ๒.๑ส่วนผสมของขนม ๒.๒ขั้นตอนการทำขนมครกสมุนไพรได้	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร ๒.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร ๓.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพร ๔.วิทยากรประเมินผลการทำขนมทองม้วนสดสมุนไพรของผู้เรียน	-	๓ ชม.	๓ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๔	๑. ทักษะการพับใบตองใส่อาหาร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญใบตอง	๑. ความสำคัญของงาน ใบตอง ๒. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับงาน ใบตอง	๑. วิทยากรบรรยายความสำคัญของงาน ใบตอง ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และ สรุปผลการเรียนรู้ ๒. วิทยากรแนะนำ แหล่งเรียนรู้งาน ใบตอง ให้ผู้เรียนได้ศึกษาเพิ่มเติมแล้วสรุปผลการ เรียนรู้	๑ ชม.	-	๓ ชม.
		๑. ผู้เรียนสามารถพับ ใบตองแบบต่างๆ ได้ ๒. ผู้เรียนสามารถ ประดิษฐ์กระทงใส่ขนมได้อย่างสวยงาม อย่างน้อย ๓ แบบ	๔.๑ เทคนิคการพับใบตอง ๔.๒ การพับกระทงใส่ขนม แบบต่างๆ ดังนี้ - ทรงสี่เหลี่ยม - ทรงกลม - สามเหลี่ยม	๑.วิทยากรให้ดูตัวอย่างของจริง ใบตองที่ พับเป็นรูปทรงต่างๆ และ สาธิตการพับ ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติพับใบตองใส่ขนมแบบ ต่างๆ อย่างน้อย ๓ แบบ	-	๒ ชม.	-
รวม					๖	๖	๑๒

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
๓. อินเทอร์เน็ต
๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร
๓. ตรวจสอบผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบ
กระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙)
การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและ
การศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นางกาญจนา บุญอาจ)
หัวหน้างานจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายบุญทิน มั่นหมาย)
บรรณารักษ์

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ กศน.อำเภอรัตนบุรี
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอรัตนบุรี