

## หลักสูตรการทำขนมทองม้วน

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำทองม้วน และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมทองม้วน
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

### เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำทองม้วน

| ที่ | เรื่อง                 | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|------------------------|---|--|--|--------------|-----------|
|     |                        |   |  |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๑   | อุปกรณ์การทำขนมทองม้วน | - มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ทำขนมทองม้วนได้                      | - <b>อุปกรณ์การทำขนมทองม้วน</b><br>๑. หม้อ ๒. ไม้ตี ๓. เตาทองม้วน<br>- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์<br>- กะทิ<br>- แป้งตราว่าว แป้งมัน<br>- น้ำตาลปีบ<br>- น้ำตาลทราย<br>- ไข่ไก่<br>- เกลือ<br>- งาดำ   | - วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมทองม้วนและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำทองม้วน<br>- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมทองม้วนแต่ละขั้นตอน | ๓๐ นาที      |           |
| ๒   | วิธีการทำขนมทองม้วน    | - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมทองม้วน<br>-สามารถทำขนมทองม้วนได้ | - <b>ปฏิบัติการทำขนมทองม้วน</b><br>- <b>ขั้นตอนการทำขนมทองม้วน</b><br>๑. นำกะทิ ใส่หม้อ ๑ กิโลกรัม และนำแป้งใส่ลงในกะทิคนจนเป็นเนื้อเดียวกัน<br>๒. ใส่น้ำตาล, ไข่ไก่, เกลือ ลงในกะทิที่ผสมแป้ง คนส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากันอย่างน้อย ๐.๓๐ ชั่วโมง<br>๓. นำส่วนผสมที่เข้ากันดีแล้วเตรียมเตาให้เรียบร้อย<br>๔. นำแป้งใส่พิมพ์แล้วม้วน<br>๕. แปกใส่ถุงให้เรียบร้อย | - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมทองม้วนพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน   |              | ๔ ชั่วโมง |
| ๓   | การจัดการและการจำหน่าย | - แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ    | - การจัดการและการจำหน่าย<br>- การบรรจุภัณฑ์<br>- การเลือกทำเล / การจำหน่าย<br>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ<br>- ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย   | - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ                   | ๓๐ นาที      |           |
|     |                        |   |  |  | ๑ ชั่วโมง    | ๔ ชั่วโมง |

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมต้มม่วง

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

- วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

## การเทียบโอน

-