หลักสูตรการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอราชสาส์น

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☑ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคงมั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิต ในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน.ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 4.การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ 4.3 พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ โดยการ Re-skill Up- skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ดังนั้น กศน.อำเภอราชสาส์น จึงได้ตระหนักและเห็นความสำคัญจึงได้ดำเนินการจัดการศึกษาต่อเนื่องโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน ให้กับประชาชนที่สนใจในพื้นที่ เพื่อสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบท พื้นที่ ตลอดจนยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการ เป็นที่ยอมรับของตลาด ตลอดจนเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่ายต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. มีทักษะความรู้ในเรื่องการประกอบอาชีพ และสามารถเลือกเป็นอาชีพเสริมได้
2. รู้จักการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ และสามารถสร้างความสามัคคีให้เกิดขึ้นและเกิดการรวมตัวกัน
3. มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน

จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและเกิดทักษะในการตกแต่งโดยใช้วัสดุที่หลากหลาย
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อนให้สวยงาม
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และทักษะไปใต่อยอดอาชีพเดิม สร้างรายได้ และสามรถประกอบอาชีพใหม่ได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ ในพื้นที่ตำบลบางคา จำนวน 8 คน

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. สามารถอธิบาย บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุอุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน	1. ความสำคัญ และคุณค่าทาง โภชนาการของประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าว 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน 2.1 ความต้องการของตลาด 2.2 การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน 2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 2.4 การเลือกทำเล 2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ การทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	กระบวนการการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าว	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อนได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อนได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อนได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อนได้	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน 1.2 งบประมาณในการขัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ 2. การทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน 2.1 ส่วนผสมของการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน 2.2 ขั้นตอนการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน 2.3 งบประมาณการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน 3 วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน 4. ผู้เรียนฝึกการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน และประเมินผลงานการทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อนของผู้เรียน	1 ชม.	3 ชม.
3.	หลักการ การตลาด การจำหน่าย การขายขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน ทางช่องทางต่างๆ และการบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไป ใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ทำได้ขายเป็น และใช้ในชีวิตประจำวัน	เรียนรู้การตลาด การจำหน่ายการขาย การทำขนมทองม้วนสดมะพร้าวอ่อน ทางช่องทางต่างๆและการออกแบบบรรจุภัณฑ์	วิทยากรอธิบายช่องทางการขาย รวมถึงบรรจุภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมและสวยงาม	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. แผ่นพับ ใบความรู้
2. อินเทอร์เน็ต , คลิป VDO

การวัดและประเมินผล

- แบบรายงานการวัดความรู้ ความเข้าใจ
- แบบสังเกตพฤติกรรม ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอราชสาส์น

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวเกษติยา สมแพง) (นายรัชชสิทธิ์ มนตรี)

ครู กศน.ตำบล ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอราชสาส์น