

หลักสูตรอาชีพวิชาการทำขนมทองม้วนสด จำนวน ๕ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษาครอบครัวและศึกษิตตามอัยาศัยอำเภอคลองเขื่อน

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

### ความเป็นมา

สำนักงาน กศน. กำหนดนโยบายให้สถานศึกษาในสังกัดจัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกออาชีพชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะอาชีพ พัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพใหม่ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชนในครอบครัว ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการ และบริบทของแต่ละพื้นที่ สร้างผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดและการพัฒนาประเทศ

กศน.ตำบลคลองเขื่อน ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และแนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมทองม้วนสด เพื่อใช้เป็นของประดับตกแต่งบ้าน หรือ สำนักงาน รวมถึงการนำไปเป็นของขวัญของฝากให้กับผู้หลักผู้ใหญ่ในเทศกาลสำคัญๆ และจำหน่ายเป็นอาชีพเสริมสำหรับผู้ทำงานฝีมือนี้ได้เป็นอย่างดี

กศน.ตำบลคลองเขื่อน จึงจัดได้จัดทำ หลักสูตรการทำขนมทองม้วนสดและช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

### หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิตรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

### จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการฝึกออาชีพ การทำสุกกี้โรล
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้

## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนตำบลคลองเขื่อน จำนวน ๖ คน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสด	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสด ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสด ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสด ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสด ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๒	
๒	ทักษะอาชีพการทำขนมทองม้วนสด	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสด ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัสดุ ๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการ	๒.๑ ขึ้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสด ๒.๑.๑ การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้ทำขนมทองม้วนสด ๒.๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมทองม้วนสด ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำขนม		๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การทำขนมทองม้วนสด ๒.๒ การทำขนมทองม้วนสด ๒.๓ การดูแลรักษา	อาชีพการทำขนมทองม้วนสด ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมทองม้วนสด - ขนมปั้นสิบไส้ปลา - ขนมทองม้วนสด ๒.๓ ขั้นตอนการดูแลรักษา	ทองม้วนสดตามแผนการฝึกทักษะ ๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๕ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริงวิธีการทำขนมทองม้วนสด ๑. การคัดเลือกวัสดุ ๒. การทำความสะอาด ๓. สาธิต/ปฏิบัติ		

#### การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

#### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำขนมทองม้วนสด
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

#### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ

#### จบหลักสูตร

#### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการการทำขนมทองม้วนสดที่ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของลูกค้า อย่างน้อย ๓๐ คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร