

หลักสูตรการทำขนมทองม้วน
จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวรัถลักษณ์บุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน การทำขนมทองม้วน ซึ่งเป็นขนมไทยโบราณ ที่มีลักษณะเป็นแบบแห้งกรอบโดยการเอาไปทอดใส่พิมพ์ “ขนมทองม้วน” ที่นิยมทำในปัจจุบันมี 2 ชนิดคือ ทองม้วนกรอบ และทองม้วนสดสูตรต่างๆ ทองม้วนกรอบที่มีลักษณะเป็นม้วนกรอบๆ ในสมัยก่อนจะใช้แผ่นเหล็กเป็นพิมพ์ปั้บบนเตาถ่าน แต่ในปัจจุบัน จะมีพิมพ์ไฟฟ้าซึ่งสะดวกมากเพราะสามารถปรับระดับความร้อนได้ ทองม้วนสดจะมีลักษณะเหนียวนุ่มมีมะพร้าวอ่อนเป็นหลัก

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชาวนวรัถลักษณ์บุรี ได้คำนึงถึงปัญหาความต้องการดังกล่าว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมทองม้วน จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อเป็นการฝึกอาชีพให้กับประชาชน สร้างรายได้ให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม เพื่อสร้างอาชีพต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมทองม้วนกรอบ และทองม้วนสด
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน 2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน 3 ชั่วโมง
จำนวน	5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆได้ 1.2บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆได้ 1.3บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆได้ 1.4บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆ 1.3 แหล่งเรียนรู้/ การศึกษาดูงาน 1.4 ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพทางศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	1	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆได้ 2.2 บอกวัตถุดิบและเครื่องปรุงขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆได้	2.1 ส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆ 2.2 วัตถุดิบและเครื่องปรุงขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆ	2.1 จัดให้มีผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของขนมทองม้วนกรอบและทองม้วนสดสูตรต่างๆ 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆ	-	1
		2.3 วิธีและขั้นตอนในการเตรียมแป้งและวัตถุดิบ 2.4 วิธีและขั้นตอนในการทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆ 2.5 วิธีการผสมวัตถุดิบและวิธีการทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆ 2.6 การบรรจุขนมทองม้วนสดในกล่องบรรจุภัณฑ์	2.3 วิธีการเตรียมวัตถุดิบ 2.4 วิธีและขั้นตอนในการทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆ 2.5 วิธีการผสมวัตถุดิบและวิธีการทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆ 2.6 การบรรจุขนมทองม้วนสดในกล่องบรรจุภัณฑ์	2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาวิธีการเตรียมแป้งและวัตถุดิบ วิธีการทำและฝึกปฏิบัติผสมวัตถุดิบ 2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธีและขั้นตอนในการทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆ 2.5 ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำขนมทองม้วนสดสูตรต่างๆ 2.6 อธิบายขั้นตอนการจัดและตกแต่งบรรจุขนมทองม้วนสดในกล่องบรรจุภัณฑ์	-	2
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม	1	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.4 สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.5 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และ แผนการจัดการตลาด	3.4 การศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความต้องการในชุมชน 3.5 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และ แผนการจัดการตลาด	3.4 ศึกษาข้อมูลการตลาดและ วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน 3.5 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการ จัดการตลาด		

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากร
2. ตัวอย่างชิ้นงาน
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

การวัดผลประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอน วิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่าง รวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพ พื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับ ลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. ผู้เรียนต้องมีผลการเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎี/ภาคปฏิบัติ