

**หลักสูตรการทำขนมทองม้วน**  
**จำนวน 20 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอขามเฒ่าบุรี**

**ข้อมูลพื้นฐานและเหตุผลความจำเป็นในการจัดหลักสูตร**

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอขามเฒ่าบุรี ได้คำนึงถึงปัญหาความต้องการดังกล่าว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมทองม้วน จำนวน 20 ชั่วโมง เพื่อเป็นการฝึกอาชีพให้กับประชาชน สร้างรายได้ให้กับผู้ที่ไม่ม้ออาชีพ 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 5 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน 15 ชั่วโมง
จำนวน	20 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนกรอบและทองม้วนสอดสูตรต่างๆได้</p> <p>1.2บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนกรอบและทองม้วนสอดสูตรต่างๆได้</p> <p>1.3บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนกรอบและทองม้วนสอดสูตรต่างๆได้</p> <p>1.4บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนกรอบและทองม้วนสอดสูตรต่างๆได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนกรอบและทองม้วนสอดสูตรต่างๆ</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนกรอบและทองม้วนสอดสูตรต่างๆ</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้/ การศึกษาดูงาน</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมทองม้วนกรอบและทองม้วนสอดสูตรต่างๆ</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพทางศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	2	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
2	ทักษะ การ ประกอบ อาชีพ	2.1 บอกส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุดิบของขนม ทอ้งม้วนกรอบ และ ทอ้งม้วนสอดสูตรต่างๆได้	2.1 ส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุดิบของขนม ทอ้งม้วนกรอบและ ทอ้งม้วนสอดสูตรต่างๆ	2.1 จัดให้มีผู้เรียนศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับส่วนผสมเครื่องปรุงและ วัตถุดิบของขนมทอ้งม้วนกรอบ และทอ้งม้วนสอดสูตรต่างๆ	2	-	
		2.2 บอกวัตถุดิบและ เครื่องปรุงขนมทอ้งม้วน กรอบ และทอ้งม้วนสอด สูตรต่างๆได้	2.2 วัตถุดิบและ เครื่องปรุงขนมทอ้งม้วน กรอบและทอ้งม้วนสอด สูตรต่างๆ	2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ ในการทำขนมทอ้งม้วนกรอบ และทอ้งม้วนสอดสูตรต่างๆ			
		2.3 วิธีและขั้นตอนในการ เตรียมแป้งและวัตถุดิบ	2.3 วิธีการเตรียมวัตถุดิบ	2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาวิธีการ เตรียมแป้งและวัตถุดิบ วิธีการ ทำและฝึกปฏิบัติผสมวัตถุดิบ	-	15	
		2.4 วิธีและขั้นตอนในการ ทำขนมทอ้งม้วนกรอบและ ทอ้งม้วนสอดสูตรต่างๆ	2.4 วิธีและขั้นตอนใน การทำขนมทอ้งม้วน กรอบและทอ้งม้วนสอด สูตรต่างๆ	2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธีและ ขั้นตอนในการทำขนมทอ้งม้วน กรอบและทอ้งม้วนสอดสูตรต่างๆ			
		2.5 วิธีการผสมวัตถุดิบและ วิธีการทำขนมทอ้งม้วน กรอบและทอ้งม้วนสอด สูตรต่างๆ	2.5 วิธีการผสมวัตถุดิบ และวิธีการทำขนม ทอ้งม้วนกรอบและ ทอ้งม้วนสอดสูตรต่างๆ	2.5 ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำ ขนมทอ้งม้วนกรอบและ ทอ้งม้วนสอดสูตรต่างๆ			
		2.6 การบรรจุขนมทอ้งม้วน กรอบและทอ้งม้วนสอดใน กล่องบรรจุภัณฑ์	2.6 การบรรจุขนม ทอ้งม้วนกรอบและ ทอ้งม้วนสอดในกล่อง บรรจุภัณฑ์	2.6 อธิบายขั้นตอนการจัดและ ตกแต่งบรรจุขนมทอ้งม้วน กรอบและทอ้งม้วนสอดในกล่อง บรรจุภัณฑ์			
3	การ บริหาร จัดการ ในการ ประกอบ อาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและ ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการได้ 3.3สามารถลดต้นทุนการ ผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้	3.1 สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุอุปกรณ์ของ ทรัพยากร 3.2 การกำหนดและ ควบคุมคุณภาพผลผลิต ที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการ ผลิตแต่คุณภาพคงเดิม	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการ ผลิตแต่คุณภาพคงเดิม	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)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้อ การจัดการกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอน วิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน - คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่าง รวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่ กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพ พื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับ ลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

### การจบหลักสูตร

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