

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมบ้ำบิ้น จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโนนนารายณ์



ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง และนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

คนไทยส่วนให้ความสำคัญต่อการประกอบอาชีพในชีวิตประจำวัน มีความพึงพอใจในรายละเอียดขั้นตอนต่างๆ การทำอาหารจึงมีความหลากหลายตามลักษณะของแต่ละท้องถิ่น การทำขนมบ้ำบิ้นเป็นขนมที่คนรุ่นใหม่เริ่มลิ้มลองกันหรือยังไม่เคยรับประทาน จึงอยากให้คนรุ่นใหม่ได้รู้วิธีการทำขนมบ้ำบิ้นและได้รับประทาน เมื่อศึกษาหลักสูตรนี้แล้วสามารถนำไป ปฏิบัติได้จริง ทำรับประทานได้ง่าย สามารถเพิ่มรายได้ลดรายจ่าย และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้กับประชาชนได้

หลักการของหลักสูตร

- ๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
- ๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
- ๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
- ๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดมุ่งหมาย

- ๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำขนมบ้ำบิ้น
- ๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ตำบล.....

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมบ่าบิ่น - อธิบาย ส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมบ่าบิ่น ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้อันเบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมบ่าบิ่นพร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำขนมบ่าบิ่น	๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมบ่าบิ่นได้ ๒. ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำขนมบ่าบิ่นได้	๑. ขั้นตอนการทำขนมบ่าบิ่น	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมบ่าบิ่น ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๑ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
๓.	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม	๑. การออกแบบและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและสวยงาม	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๓๐ นาที
รวม					๒.๓๐	๓.๓๐

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

การวัดผลประเมินผล

๑. สืบเกิดจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตร การทำขนมบ้ำปิ่น จำนวน ๖ ชั่วโมง

ในวันที่..... เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง

สถานที่จัด ณ.....หมู่ที่..... ตำบล.....อำเภอ..... จังหวัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการ ประกอบอาชีพการขายขนมบ้ำปิ่น พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/ อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการทำขนมบ้ำปิ่น ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง
	๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ทฤษฎี ๓๐ นาที ปฏิบัติ ๓๐ นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่.....