

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมเบ๊องโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของ มนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อ พัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับ ความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับสูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมี การบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จึงได้สำรวจความต้องการทางด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่ มีความ ต้องการฝึกอาชีพการทำแซนวิช เนื่องจากเป็นขนมที่นิยมรับประทานและมีวิธีการทำที่ง่าย สามารถนำมาเป็นอาชีพ หลักหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมเบ๊องโบราณขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้

หลักการของหลักสูตร

- ๑.เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
- ๒.เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
- ๓.เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมเบ๊องโบราณ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๔	ชั่วโมง
	รวม	๖	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำ ขนม เบ๊อง โบราณ	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมเบ๊องโบราณ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเบ๊องโบราณได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมเบ๊องโบราณ - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนมเบ๊องโบราณ - ขั้นตอนการทำขนมเบ๊องโบราณ - วิธีการเก็บรักษา 	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมเบ๊องโบราณ	๑	
๒	ช่อง ทางการ ประกอบ อาชีพ การทำ ขนม เบ๊อง โบราณ	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ ธุรกิจขนมเบ๊องโบราณ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญในการทำขนมเบ๊องโบราณ - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำเบ๊องโบราณ - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขนมเบ๊องโบราณ - ความคุ้มค่าในการ ลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด 	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้ 	๑	๒
๓	วิธีการ ทำขนม เบ๊อง โบราณ	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำขนมเบ๊องโบราณ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเบ๊องโบราณได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำขนมเบ๊องโบราณ - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเบ๊องโบราณ - วิธีการทำขนมเบ๊องโบราณ - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำขนมเบ๊องโบราณ - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำเบ๊องโบราณ - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเบ๊องโบราณ 		๒
รวม					๒	๔
					๖	

/การจัด...

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมเบิ้งโบราณ
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

https://www.youtube.com/watch?v=rDd๙A_dN๑IU

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมเบิ้งโบราณ
๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....

หลักสูตร วิชาการทำขนมเบี้องโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเบี้องโบราณ - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมเบี้องโบราณ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเบี้องโบราณ - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	การประกอบอาชีพการทำขนมเบี้องโบราณ - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเบี้องโบราณ - การบริหารต้นทุน - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการทำขนมเบี้องโบราณ - การบรรจุขนมเบี้องโบราณ	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่/...../.....