

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมบับิ้นมะพร้าวอ่อน จำนวน ๘ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนม

ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการทำงาน เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง และนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้การจัดการอาชีวในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนา อาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันคนไทยส่วนให้มีความสำคัญต่อการประกอบอาชีพในชีวิตประจำวัน มีความพึงพอใจในรายละเอียด ขั้นตอนต่างๆ การทำอาหารจึงมีความหลากหลายตามลักษณะของแต่ละท้องถิ่น การทำขนมบับิ้นมะพร้าวอ่อนเป็นขนมที่คนรุ่นใหม่เริ่มลิ้มลองกันหรือยังไม่เคยรับประทาน จึงอยากให้คนรุ่นใหม่ได้รู้การทำขนมบับิ้นมะพร้าวอ่อนและได้รับประทาน เมื่อศึกษาหลักสูตรนี้แล้วสามารถนำไป ปฏิบัติได้จริง ทำรับประทานได้ง่าย สามารถเพิ่มรายได้ลดรายจ่าย และสร้างเป็น อาชีพเสริมให้กับประชาชนได้

หลักการของหลักสูตร

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

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมบับิ้นมะพร้าวอ่อน มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการ ประกอบอาชีพ และการ เรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับ ศักยภาพ ของตนเอง
๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำขนมบับิ้นมะพร้าวอ่อน
๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำขนมบับิ้นมะพร้าวอ่อน

วัตถุประสงค์

- ๑.เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้ สนใจใน ท้องถิ่น
- ๒.เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้
- ๓.เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป บ้านหนองหลัก หมู่ที่ ๖ ตำบลหัววัว อำเภอสนม จังหวัดสุรินทร์
 ระยะเวลารวม ๘ ชั่วโมง
 ภาคทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมบ้าบิ่น - อธิบาย ส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมบ้าบิ่น ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมบ้าบิ่นพร้อมอธิบาย ส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑	-
๒.	วิธีการทำขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน	๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อนได้ ๒. ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำขนมบ้าบิ่นได้	๑. ขั้นตอนการทำขนมบ้าบิ่น	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมบ้าบิ่น ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	-	๕
๓.	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม	๑. การออกแบบและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและสวยงาม	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๒	-
รวม					๓	๕

สื่อการเรียน

- เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน
- สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
- ผู้รู้/ภูมิปัญญา
- วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
- แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการแปรรูปอาหารปลาข้าวคั่วที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓ คน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมไทย.
๒. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้..
๓. และนำวัสดุเหลือใช้กลับมาใช้ได้อีกเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ผู้เรียนสามารถลดต้นทุนในการผลิต..