

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร วิชาการทำขนมบัวปิ่น
จำนวน 6 ชั่วโมง
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่าง มี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิง การแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่ สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึง จำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดชนมบาปเป็นชนมไทยโบราณที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว มะพร้าว และน้ำตาล มีลักษณะเป็นแผ่นกลมแบน มีความหอม หวาน มัน เค็มนิด ๆ และมีเนื้อสัมผัสที่เหนียวนุ่มอย่างยิ่งที่ มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ชนมไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่ 'พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ชนมไทย เป็นอาชีพอิสระใน การทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กับกลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอบางมูลนาก ได้ฝึกทักษะการทำงานแบบบ้าน เพื่อเป็นการส่งเสริมการประกอบอาชีพนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมายของหลักสูตร

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถมีความรู้ มีทักษะในการทำขนมบับิ้น
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
3. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถสร้างรายได้ทั้งในระดับครัวเรือน
4. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
5. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
6. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
7. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการ ประกอบอาชีพ จำนวน ๒ ชั่วโมง
 ๑๑. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความสามารถ มีทักษะในการทำขนมบับิ้น
๒. ทักษะการ ประกอบอาชีพ จำนวน ๒ ชั่วโมง
 - ๒.๑. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความสามารถ มีทักษะในการทำขนมบับิ้น
๓. การบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๑ ชั่วโมง
 - ๓.๑. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไป ประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร “ วิชาการทำขนมบ้ำบิ่น ” จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความสามารถ มีทักษะในการทำขนมบ้ำบิ่น	1 ความเป็นมาของการประกอบอาชีพ การทำขนมบ้ำบิ่น 2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3 ทิศทางการ ประกอบอาชีพ	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ใน การประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2.วิทยากรผู้สอนและผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสม กับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละ พื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตาม ลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพ ของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพ ของ ศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	2 ชั่วโมง
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	1.ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความสามารถ มีทักษะในการทำขนมบ้ำบิ่น 2.ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ได้	1. อุปกรณ์ในการทำขนมบ้ำบิ่น 2. วิธีการทำขนมและ ขั้นตอนการทำขนมบ้ำบิ่น	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับสูตรการทำขนมบ้ำบิ่น 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ใน การทำขนมบ้ำบิ่นพร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ 3 ฝึกปฏิบัติ -การทำบ้ำบิ่น	20 นาที	2 ชั่วโมง

	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอก ส่วนผสมของการทำขนมบ้าบิ่น 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมบ้าบิ่น 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมบ้าบิ่นได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ งบประมาณในการทำขนมบ้าบิ่นได้	2. การทำขนม บ้าบิ่น 2.1 ส่วนผสมของ การทำขนมบ้าบิ่น 2.2 ขั้นตอนการทำขนมบ้าบิ่น 2.3งบประมาณการทำขนมบ้าบิ่น	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้ เรื่องการทำขนมบ้าบิ่น 2. วิद्यากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับ การทำขนมบ้าบิ่น 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนม บ้าบิ่น 4. วิद्यากรประเมินผลการทำ ขนมบ้าบิ่นของผู้เรียน		
3. การบรรจุภัณฑ์	3.ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไป ประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้	1. สํารวจและ ศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่ง ทรัพยากร 2.ดําเนินการตาม กระบวนการจัดการ ตลาด เช่น การ คิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การ กระจายสินค้า	1 สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 2 ดําเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจาย สินค้า 3.การออกแบบบรรจุภัณฑ์ 4.การสร้างโลโก้และขายออนไลน์	20 นาที	1 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. แบบประเมินความพึงพอใจประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. สรุปรายงานและผลดำเนินงาน และการฝึกปฏิบัติจริง(ชิ้นงาน)

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมิน

