

หลักสูตร ขนบบำบิ่นมะพร้าวอ่อน
จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโกสุมพิตร

1.ความสำคัญ

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

2.หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

3.จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะ ดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

4.ระยะเวลาเรียน

หลักสูตรวิชาชีพ การทำขนมบำบิ่นใช้เวลาเรียนทั้งหมด 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที

ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง 30 นาที

5.กลุ่มเป้าหมาย

- 1.ผู้ที่ไม่ีอาชีพ
- 2.ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

6.กิจกรรมการเรียนรู้

1. ศึกษาความรู้ด้านทฤษฎี
2. การฝึกปฏิบัติ

7.โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ (การทำขนมบ้าบิ่น)	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ (การทำขนมบ้าบิ่น)	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ (การทำขนมบ้าบิ่น) - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	30 นาที
2.	ขั้นตอนการทำขนมบ้าบิ่น	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมไทย (การทำขนมบ้าบิ่น) แต่ละชนิดได้ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทย (การทำขนมบ้าบิ่น) ได้ 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทย (การทำขนมบ้าบิ่น) ได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การทำประเภขนมไทย ส่วนผสม และขั้นตอนการทำของ(การทำขนมบ้าบิ่น)	1.วิทยากรบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการทำขนมไทย (การทำขนมบ้าบิ่น) -ส่วนผสม -ขั้นตอนการทำ -การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติขนมไทย (การทำขนมบ้าบิ่น)	1 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการ	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้	การบริหารจัดการ -การกำหนดราคาขาย -การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า	1.วิทยากรบรรยายในหัวข้อ -การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

		3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	-การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	-การหาตลาดในการจำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และ การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ		
--	--	---	------------------------------	---	--	--

8.สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารการประกอบการเรียน
2. วิทยาการผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

9. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

10. การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

11.เอกสารหลักฐานการศึกษา

- 1.หลักฐานการสมัคร
- 2.เอกสารการลงทะเบียนเรียน
- 3.บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
- 4.วุฒิบัตร
- 5.ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

12. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำขนมบ้าปิ่น สามารถนำความรู้และประสบการณ์ เทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือก ที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

.....งานหลักสูตร/เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวยมลพร โสภภาพันธุ์) งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวจรัสศรี คำแหง)

.....ผู้อนุมัติ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ กศน.อ.พรานกระต่าย ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.พรานกระต่าย
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อ.โกสัมพีนคร ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.โกสัมพีนคร