

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง

เลือกใส่ 1

รูปแบบกลุ่มสนใจ

รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ

รูปแบบกิจกรรมฝึกอบรมประชาชน

รูปแบบการเรียนรู้รายบุคคล

หลักสูตร ขนมห่อม่วงและขนมห้าบิ่น

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

จำนวน 3 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวพวงสุวรรณ พันธ์มะม่วง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านบึง

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร ขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ

☐

เกษตรกรรม

☐

ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

☐

พาณิชยกรรมและการบริการ

☐

เฉพาะทาง

☒

อุตสาหกรรม

ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี



ความเป็นมาของหลักสูตร

หลักสูตรขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ ความเข้าใจ เห็นถึงความสำคัญเกี่ยวกับการทำอาหารว่างของไทย มีมาตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 โดยผู้ทำจะต้องใช้ความประณีตและพิถีพิถันในการจับจีบแป้งขอม่วงเป็นรูปทรงดอกไม้ โดยเอกลักษณ์ของขอม่วงมีการใช้น้ำอัญชันเป็นสีจากธรรมชาติ และไส้ขนมจะมีการใช้รากผักชี กระเทียมและพริกไทย ซึ่งถือเป็นเครื่องปรุงหลักในอาหารไทยที่เรียกว่า “สามเกลอ” สัดส่วนการใช้โดยทั่วไปจะใช้ในปริมาณเท่า ๆ กันนำมาโขลกรวมกันก่อนใช้ปรุงอาหารหรือขนม การทำขอม่วงจึงเป็นการใช้ศิลปะบวกฝีมือทางอาหารร่วมกัน และขนมบ้าบิ่น เป็นขนมไทย ได้มีการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและมีคุณภาพมาใช้เพื่อให้มีผลดีต่อสุขภาพและสามารถนำความรู้ ความสามารถ ไปใช้ประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนเพื่อการประกอบอาชีพ หรือพัฒนาการประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

การจัดการศึกษาตามหลักสูตรนี้มุ่งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่ต้องการพัฒนาอาชีพ

ประชาชนพื้นที่เศรษฐกิจภาคตะวันออก

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง - นาที่

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง - นาที่

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น	1. ผู้เรียนสามารถบอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น 2. ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญในการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น 3. ผู้เรียนรู้จักและศึกษาจากแหล่งเรียนรู้แหล่งจำหน่ายขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น	1. ความสำคัญในการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น 2. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น 3. แหล่งจำหน่าย 4. รูปแบบ วิธีการประกอบอาชีพ การทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญการทำขนมขอม่วงและให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็น 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันบอกแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น 3. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันบอกแหล่งจำหน่าย 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการทำประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น เหมาะสมกับผู้เรียนที่จะนำไปใช้ในการประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความพร้อมและตามศักยภาพของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของกิจการการจัดทำเฉพาะบางส่วน การรับจ้าง เป็นต้น	40 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น	1. ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น 2. ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งวัตถุดิบได้ 3. ผู้เรียนสามารถทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น	1. วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น 2. การทำขนมขอม่วง 3. การทำขนมบ้าบิ่น	1. วิทยากรบรรยายถึงวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์แต่ละชนิด พร้อมทั้งแสดงตัวอย่างของวัสดุอุปกรณ์ชิ้นนั้น 2. วิทยากรบรรยายพร้อมยกตัวอย่างสถานที่หรือแหล่งวัตถุดิบ 3. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติออกแบบสร้างสรรค์ชิ้นงานการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น	40 นาที	4 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น	1. ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการการทำขนมขอม่วงและขนมบ้าบิ่น 2. ผู้เรียนสามารถควบคุมคุณภาพมาตรฐานของชิ้นงานได้ 3. ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการการตลาดได้	1. การผลิต 1.1 สํารวจแหล่งทุน 1.2 สํารวจแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น 2. การควบคุมคุณภาพ กำหนดมาตรฐานของชิ้นงาน 2.1 รสชาติของอาหาร 2.2 การจัดตกแต่งอาหารให้สวยงาม 3. การตลาด 3.1 การศึกษาข้อมูลวิเคราะห์ความต้องการของตลาด	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการผลิต การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของชิ้นงาน 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันกำหนดคุณภาพและมาตรฐานของชิ้นงานด้านรสชาติของอาหารและการจัดตกแต่งอาหารให้สวยงาม 3. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการตลาดและการศึกษาดูงาน	40 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

- สูตรอาหาร
- วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและหลังเรียนโดยการสอบถาม
- การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการประเมินชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอ รสชาติดี

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-

..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาววิไลวรรณ พันธุ์งาม)

ครู กศน.ตำบลหนองช้างซาก

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

.....ประธานกรรมการ/ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอ

(นางสาวพวงสุวรรณ พันธุ์มะม่วง)

.....ผู้เชี่ยวชาญ(วิทยากร)

(นางชัชฎา จันทวงศ์)

.....ประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา

(นายอนันต์ ปรีชาชาติ)

.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย

(นางจันทนี กิ่งไทรงาม)

.....กรรมการและเลขานุการ/งานการศึกษาต่อเนื่อง

(นางสาวอมรา พวงภู)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม