แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรการศึกษาตอเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ บ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนยการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ สนามชัยเขต

☐ **กลุมอาชีพเกษตรกรรม** ☐ **กลุมอาชีพอุตสาหกรรม** ☑ **กลุมอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**

☐ **กลุมอาชีพสรางสรรค** ☐ **กลุมอาชีพเฉพาะทาง**

ความเป็นมา

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆเช่นด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความ จำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระ หนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทยเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็น ขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระใน การทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ดังนั้น กศน.ตำบลทุ่งพระยา ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดโครงการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเรื่องบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน เพื่อให้นักศึกษาคนพิการและผู้ดูแลคนพิการ มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อนและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

๑. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน

๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ และเกิดทักษะ สามารถทำบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อนได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อนได้

๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อนได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน จำนวน ๕ คน ๒ กลุ่ม รวมทั้งสิ้น ๑๐ คน

ระยะเวลา ๓ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	-เรียนรู้วิธีการใช้อุปกรณ์ -อธิบายขั้นตอนการทำบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน	-อุปกรณ์การทำ -ขั้นตอนการทำ	-ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้ -วิทยากรให้ความรู้	๑	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	-สามารถทำบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อนได้ -ผู้เรียนมีผลงานตามมาตรฐานที่กำหนด	-ลงมือปฏิบัติ -ผลงาน	-ลงมือปฏิบัติ -ประเมินผลงาน	-	๒

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้

๒. สื่อวัสดุอุปกรณ์การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๑๐

๒. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติ ร้อยละ ๙๐

เกณฑ์การประเมินผล

การประเมินตามสภาพจริงของผลงาน

- ผลงาน ร้อยละ ๕๐
- รสชาติ ร้อยละ ๑๐
- ความสะอาดถูกสุขลักษณะ ร้อยละ ๓๐
- ความรับผิดชอบและระยะเวลาการเข้าเรียน ร้อยละ ๑๐

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร

๒. มีผลงาน