

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีวการทำขนมเบ๊อง จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมา

ขนมเบ๊องเป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เชื่อว่ามีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย มีลักษณะเป็นแผ่นแปง ส่วนผสมหลัก คือ แป้งข้าวเจ้า ไข่แดง น้ำปูนใส และน้ำตาลปีบ มีไส้รสต่างๆ มีหลักฐานกล่าวถึงในคำให้การขุนหลวงหาวัดว่า "บ้านหม้อปั้นหม้อข้าวหม้อแกงใหญ่เล็ก และกระทะเตาขนมครกขนมเบ๊อง" ขนมเบ๊องมีหลายแบบมีหลากหลายไส้ ปัจจุบันการบริโภคอาหารมีความสำคัญต่อผู้บริโภคเพราะคนส่วนใหญ่ทำงานนอกบ้านจึง นิยมรับประทานอาหารจานเดียวแบบเร่งด่วน ขนมเบ๊อง จึงเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมรับประทาน

### หลักการของหลักสูตร

๑. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำขนมเบ๊องมุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนา อาชีพของตนให้มีความมั่นคง
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นอบรมฝึกปฏิบัติเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพผู้ที่มีอาชีพและผู้ที่ต้องการ พัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้สามารถออกแบบการทำขนมเบ๊อง
๓. มีความรู้และมีทักษะในการทำขนมเบ๊อง
๔. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

### เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

### ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง  
ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพ การทำขนมเบี๊อง ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมเบี๊องข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำขนมเบี๊องกับผู้เรียนที่ จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	<p>๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบอาชีพการทำขนมเบ๊องได้ถูกต้อง</p> <p>๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมเบ๊องได้ถูกต้อง</p> <p>๒.๓ บอกขั้นตอนการทำขนมเบ๊องถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</p>	<p>๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบของ การทำขนมเบ๊อง</p> <p>๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ในการ ทำขนมเบ๊อง</p> <p>๒.๕ จัดให้ผู้เรียนศึกษา วิธีการเตรียมหน้าขนมผอยทอง และ ผักไส้ครีม พร้อมวิธีการทำ และ ฝึกปฏิบัติ</p> <p>๒.๖ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธี และ ขั้นตอนในการทำขนมเบ๊อง</p> <p>๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จัก วัตถุดิบในการ ทำขนมเบ๊อง สูตรต่าง ๆ พร้อมปฏิบัติ</p> <p>๒.๖ อธิบายขั้นตอนการจัด และ ตกแต่งการบรรจุขนมเบ๊อง ในกล่องบรรจุภัณฑ์</p>		๑
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเบ๊อง	<p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผนการทำขนมเบ๊อง</p> <p>๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำขนมเบ๊อง</p> <p>๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพ การทำขนมเบ๊อง</p>	<p>๓.๑ สำรองและศึกษา แหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่ง ทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการตลาด ต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทาง ในการจัดการ ความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความ ต้องการของ ตลาดในชุมชน</p>		๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพ การทำขนมเบื้องต้นให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด	๓.๖ การกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย ๓.๗ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า		

### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

### การวัดผลประเมินผล

#### เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
  - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
  - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
  - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
  - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
  - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้