

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรวิชาการทำบัวลอย จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอท่าตะเียบ จังหวัดฉะเชิงเทรา

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

สำนักงาน กศน.มียุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ในการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้

ขนมบัวลอย เป็นขนมไทยโบราณที่อยู่คู่กับคนไทยมาตั้งแต่สมัยอยุธยา แม้ไม่มีประวัติความเป็นมาที่แน่ชัดว่า เริ่มต้นจากที่ไหนและใครเป็นผู้คิดค้น แต่ทุกภาคของประเทศไทยก็มีเมนูขนมหวานถ้วยนี้เป็นขนมคู่สำหรับมาช้านาน เพราะไม่เพียงแต่ความหอมหวานของน้ำกะทิและแป้งนุ่มๆ ที่ใครได้ทานก็อร่อยติดใจเท่านั้น แต่ด้วยความหมายที่เป็นมงคลของขนมบัวลอย ที่สื่อความหมายดีๆ ให้คนในครอบครัวกลมเกลียวเหนียวแน่น ยังส่งผลให้ขนมบัวลอยได้รับความนิยมนำมาทำรับประทานในงานบุญและงานมงคลต่างๆ เพื่อให้ผู้ที่รับประทานรักใคร่กลมเกลียวกัน

หลักการของหลักสูตร

1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการทำบัวลอย
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ และเกิดทักษะ สามารถทำบัวลอย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำบัวลอย
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนตำบลท่าตะเียบ 8 คน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

รวม 3 ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	ระยะเวลา(ชม.)	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทําบัวลอย 2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทําบัวลอย	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทําบัวลอย	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทําบัวลอย 2. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ	1	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทําบัวลอย ได้ถูกต้อง 2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทําบัวลอย ได้ถูกต้อง 3 บอกขั้นตอนการทําบัวลอย ได้ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน 4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่	1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 3 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำหมี่กรอบ 4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์	1. ลงมือปฏิบัติ 2. ประเมินผลงาน	-	2

สื่อวัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/วิทยาการ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินผลสังเกตระหว่างอบรมและหลังการอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

1. มีเวลาเข้าอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวทิพย์ คำไพศรี)

ครู กศน.ตำบลท่าตะเียบ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวสาคร คำกลาง)

ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอท่าตะเียบ