

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมบ้ำบิ้นสูตรโบราณ หลักสูตร ๕ ชม. ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองเขื่อน

ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤตทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันและกัน เกิดความสามัคคีขึ้นในหมู่คณะ และชุมชนรายยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายหรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน และดึงให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงมาใช้บริการเช่นเดียวกับการอุดหนุนร้านค้าในชุมชน สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมให้กินของไทย ใช้ของไทย ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกันอันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้า ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มอาชีพให้มีประสิทธิภาพความเข้มแข็งต่อชุมชน ให้สามารถพึ่งตนเองได้ ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนจนไม่มีอาชีพ ให้มีรายได้เสริมสามารถครองตนเองให้อยู่ได้ สนับสนุนกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ให้ได้รับการต่อยอดเพื่อความเจริญเติบโตสามารถเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับในระดับหนึ่ง อันจะเป็นการสร้างความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้อยู่อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนต่อไป

ศูนย์การเรียนรู้ตำบลก้อแก้ว ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และ แนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับ การทำขนมบ้ำบิ้นสูตรโบราณ ดังนั้นทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ ต้นทุนค่อนข้างต่ำกว่าพื้นที่อื่น

ศูนย์การเรียนรู้ตำบลก้อแก้ว จึงจัดทำ หลักสูตรการทำขนมบ้ำบิ้นสูตรโบราณ เพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้ อาชีพมีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาประชาชนในตำบลก้อแก้วให้ได้รับการศึกษาพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้ เกิดรายได้ที่มั่นคงยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการฝึกอาชีพ การทำขนมบ้าบิ่นสูตรโบราณ
2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้

เป้าหมาย

1. ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส และผู้ไม่มีอาชีพ
2. ประชาชนทั่วไป
3. ผู้ต้องการพัฒนาหาอาชีพหารายได้เสริม
4. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องกรประกอบอาชีพการทำขนมบ้าบิ่นสูตรโบราณ	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมบ้าบิ่นสูตรโบราณ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบ้าบิ่นสูตรโบราณได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมบ้าบิ่นสูตรโบราณ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมบ้าบิ่นสูตรโบราณ ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	2	
๒	ทักษะอาชีพการทำสลัดโรลปูอัดแฮม	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมบ้าบิ่นสูตรโบราณ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัสดุ ๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมบ้าบิ่นสูตรโบราณ ๒.๑.๑ การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้ทำขนมบ้าบิ่นสูตรโบราณ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมบ้าบิ่นสูตรโบราณ ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้		๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ประกอบอาชีพการทำขนมบ่าบั้นสูตรโบราณ ๒.๒ การทำขนมบ่าบั้นสูตรโบราณ	๒.๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมบ่าบั้นสูตรโบราณ ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมบ่าบั้นสูตรโบราณ	๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือการทำขนมบ่าบั้นสูตรโบราณตามแผนการฝึกทักษะ ๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๕ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง วิธีการทำสลัดโรลปูอัด แฮม ๑. การคัดเลือกวัสดุ ๒. สาธิต/ปฏิบัติ		

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการทำขนมบ่าบั้นสูตรโบราณที่ได้มาตรฐานและเป็นที่ยังพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓๐

คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร