

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมบ่าบีนโบราณ จำนวน ๓ ชั่วโมง

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
 กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ปัจจุบันอาชีพเสริมเป็นอาชีพงานที่มีอิสระ การทำขนมบ่าบีนโบราณเป็นงานอิสระวัสดุหาง่ายในท้องถิ่น และสามารถทำในเวลาว่างได้จากอาชีพหลักของตนเอง และมีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สินค้ามีราคาไม่แพง จึงทำให้สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือนจึงเป็นอาชีพที่สนใจและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางคล้า จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมบ่าบีนโบราณ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำขนมบ่าบีนโบราณได้ตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือ

ครอบครัว

เป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|------------------------------|--|---|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | ความรู้เบื้องต้นในการทำอาหาร | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมบ้าบิ่นโบราณ | ๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมบ้าบิ่นโบราณ ๒. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบ้าบิ่นโบราณ | - วิทยากรบรรยายเรื่องการทำขนมบ้าบิ่นโบราณ - ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมบ้าบิ่นโบราณ | ๓๐ | นาที |
| ๒ | ฝึกทักษะการทำขนมบ้าบิ่นโบราณ | ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวตลอดจนพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างเหมาะสม | ๒.๑ วิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในฝึกอาชีพการทำขนมบ้าบิ่นโบราณ ๒.๒ ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมบ้าบิ่นโบราณ | ๑. วิทยากรสอนการใส่แป้งข้าวเหนียวลงไปนึ่งในซึ้งต้มตามด้วยน้ำตาลทรายขาว เกลือปนคลุกให้เข้ากัน ๒. ใส่หัวกะทิลงไปทีละนิด นวดให้เข้ากัน ใส่จนหมดตามด้วยมะพร้าวทึนทึกขูดเส้นคลุกเคล้าและขยำให้เข้ากัน ไปตั้งไฟอ่อน ผัดให้แป้งสุกและแห้งดี ปิดแก๊ส ๓. นำกระทะขึ้นตั้งไฟกลาง ทาน้ำมันพืชที่กระทะบาง ๆ ใช้ช้อนตักส่วนผสมขนมลงจี่ พอสุกให้กลับอีกด้านจนขนมสุกเหลืองสวย จัดใส่จานกระดาษพร้อมเสิร์ฟ | | ๒ ชม. |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--|--|--|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๓ | ๑.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ๒.คุณธรรมในการประกอบอาชีพ | ๑.บอกช่องทางการจัดจำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้ | ๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔.คุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเอง | ๑.วิทยากรบรรยายข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำขนม บ้าปิ่นโบราณกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น ๔. วิทยากรบรรยายคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | ๓๐ นาที | |

สื่อการเรียนรู้

- สื่อบุคคล เช่น ภูมิปัญญา หรือผู้เชี่ยวชาญ
- สื่อเอกสาร สิ่งพิมพ์

การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐