

## ชื่อหลักสูตร การทำขนมบัวปิ่นมะพร้าวอ่อน

### หลักสูตร ๖ ชั่วโมง

#### กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ(กลุ่มสนใจ)

#### สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม

#### ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบ จากการเปลี่ยนแปลงทางด้านต่างๆ ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมากประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอต่อจำนวนประชากรมีเพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมาโดยเฉพาะ ด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเลี้ยงตัวเองครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่ง ที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็นอย่างยิ่ง ที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือมาทดแทน โดยวิธีการต่างๆเพื่อความอยู่รอด

มนุษย์เรามีการรับประทานอาหารมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การทำอาหารจากธรรมชาติ ให้มีรสชาติ ความเป็นเอกลักษณ์ ขนมไทยเป็นอีกหนึ่งอาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีความ ละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีแสนสวยงาม มอบเป็น ของแทนใจ เป็นเมนูอาหารว่าง ขนมรับแขก ขนมเบรกในโอกาสวันสำคัญต่าง ขนมบัวปิ่นมะพร้าวอ่อน เป็นอีก หนึ่งเมนูขนมไทยที่มีเอกลักษณ์ และเป็นช่องทางหนึ่งในการประกอบอาชีพที่น่าสนใจ จึงได้จัดกิจกรรมการเรียน การสอน วิชาการขนมบัวปิ่นมะพร้าวอ่อน เพื่อสนองความต้องการ และเจตนารมณ์ของกลุ่มเป้าหมายดังกล่าว เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะ มีอาชีพเสริม มีรายได้เพิ่ม พึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน ในการประกอบอาชีพสามารถ นำไปใช้ในชีวิตประจำวันต่อไป

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักการที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำและเน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีความรู้ ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง อย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการทำงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

#### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะ ดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ในการพัฒนาอาชีพของตนเอง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมี คุณธรรมและจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

## กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

- การทำขนมบ้ำบิ่นมะพร้าวอ่อน จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
  - ภาคปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง

## รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำบ้ำบิ่นมะพร้าวอ่อน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การทำขนมบ้ำบิ่นมะพร้าวอ่อน	๑.ผู้เรียนสามารถอธิบายการใช้วัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำขนมบ้ำบิ่นมะพร้าวอ่อน ๒.ผู้เรียนสามารถทำขนมบ้ำบิ่นมะพร้าวอ่อนได้ ๓.ผู้เรียนสามารถเลือกและจัดตกแต่งบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายได้	๑. เตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมบ้ำบิ่น ๒. การเลือกซื้อวัสดุดิบ ๓.ความสะอาดของวัตถุดิบ ๔.ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมบ้ำบิ่น ๕.การทำขนมบ้ำบิ่นด้วยแป้งชนิดต่างๆ - แป้งข้าวเหนียวขาว - แป้งข้าวเหนียวดำ ๖.การเลือกและจัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ แบบต่างๆ - ใส่จาน - ใส่กล่อง - ใส่ถุง	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๕ ชั่วโมง
<b>รวม</b>					<b>๑</b>	<b>๕</b>
					<b>๖</b>	

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจแล้ววิเคราะห์ตนเอง ทักษะการ อาชีพและความต้องการของผู้เรียนเพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรม วิเคราะห์ข้อมูลโดยการรวบรวม เพื่อกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพ

๓. เรียนรู้ลักษณะทักษะการประกอบอาชีพ เรียนรู้ด้วยตนเอง เรียนรู้จากทรัพยากร เรียนรู้จากการปฏิบัติ สื่อการเรียนรู้ เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมบัวปิ่นมะพร้าวอ่อน / สูตรการทำขนมบัวปิ่นมะพร้าวอ่อน แหล่งเรียนรู้ เช่น อินเทอร์เน็ต เว็บไซต์ต่างๆ วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

## การวัดและประเมินผลการเรียน

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถนำไปประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการและบริหารจัดการที่ดี

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

๓. วุฒิการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา