

หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน 32 ชั่วโมง

กศน.อำเภอบ้านนาเดิม

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		จำนวน เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ชื่อวิทยากร
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
1.	อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1. อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	3	-	20 คน	กรกฎาคม 2560	นางวรรณิ จิโนวัฒน์
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย-การทำขนมไทย จำนวน 2 ชนิด	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทย 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย 2. ขั้นตอนการทำขนมไทย จำนวน 2 ชนิด -ขนม “กล้วยฉาบงาช้าง” -ขนม “ยาหนมสูตรโบราณ” 2.1 ส่วนผสมของขนมไทย 2.3 งบประมาณการทำขนมไทย	-	27			
3.	การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำขนมไทยแต่ละชนิด 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมไทย	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	2	-			

ลงชื่อ..... ครู/วิทยากร

(นายบรรพจน์ พุฒทอง)

ลงชื่อ..... ผอ. กศน.อำเภอบ้านนาเดิม

(นางสาวอภิญา อาวุธ)