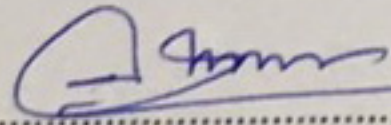


หลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน 32 ชั่วโมง

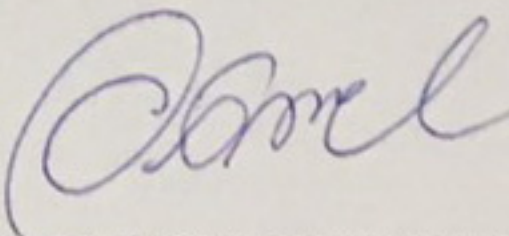
กศน.อำเภอบ้านนาเดิม

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 “กล้วยฉาบงาข้าง” -ขนม “ยาหนมสูตรโบราณ” 21. ส่วนผสมของขนมไทย 2.3 งบประมาณการทำขนมไทย	-	27			
3.	การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำขนมไทยแต่ละชนิด 2.เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมไทย	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	2	-			

ลงชื่อ.......... ครู/วิทยากร

(นายวรพจน์ พุฒทอง)

ลงชื่อ.......... ผอ. กศน.อำเภอ

(นางสาวอภิญญา อารุธ)