

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมจีบหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม และการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับสูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่ จึงเล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพวิชาการทำขนมจีบหมู จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจีบหมู เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจฝึกฝนอาชีพเพื่อการมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมจีบหมู
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม
คุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้น การทำขนมจีบ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิด ของวัสดุ และอุปกรณ์ที่ ใช้ในการทำขนมจีบได้ เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และมี จิตสำนึกในการประกอบ อาชีพ	- ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีบ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ -คุณธรรม จริยธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย เรื่อง - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ ๒. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันสรุปองค์ความรู้ ๓.วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับ คุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกในการ ประกอบอาชีพ	๑	
๒	ความรู้ในเรื่อง ของขั้นตอนใน การทำขนมจีบ - การทำน้ำจิ้ม ขนมจีบ - การห่อและ การนึ่ง - การบรรจุและ การขาย	เพื่ออบรมให้มีความรู้ เรื่องของขั้นตอนการทำ ขนมจีบ	- เทคนิคเคล็ดลับในการห่อและ การนึ่งให้อร่อย - ขั้นตอนในการทำไส้ขนมจีบ -เทคนิคการทำน้ำจิ้มขนมจีบ - การบรรจุและการขาย - ความเสี่ยงจาก ภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการ ลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด	๑. วิทยากรบรรยาย และสาธิต ขั้นตอนการ ทำขนมจีบ		๔

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหาร จัดการ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ คำนวณ ต้นทุนและการ กำหนดราคาขาย	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่าย สินค้า	๑. วิทยากรบรรยาย การคำนวณ ต้นทุน และการกำหนดราคา ขายขนมจีบ ๒. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกัน แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	๑	
รวม					๒	๔
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารเอกสารประกอบการบรรยาย เช่น ใบความรู้ เรื่อง การทำขนมจีบหมู
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=G-PnG๖sPTr๘>

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ
๒. การประเมินจบหลักสูตรสามารถสร้างรายได้ให้กับตัวเอง
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

วิชาการทำขนมจีบหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัด.....หมู่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมจีบหมู <ul style="list-style-type: none">- ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีบหมู- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์- การคัดเลือกวัสดุ- ประโยชน์ของ ขนมจีบหมู- การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
.....	วิธีการทำขนมจีบหมู <ul style="list-style-type: none">- ขั้นตอนการทำ ขนมจีบหมู- การบรรจุขนมขนมจีบหมู	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่..... /..... /.....