

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร วิชา การทำขนมจิบ จำนวน ๙ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ

ความเป็นมา

จากนโยบายการพัฒนาทรัพยากร มนุษย์ทุกช่วงวัย โดยการเพิ่มพูนทักษะ (Re-skill) พัฒนาทักษะ (Up skill) และการเรียนรู้ทักษะใหม่ (New skills) เพื่อเพิ่มศักยภาพ รวมทั้งมีการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษาโดยแลกเปลี่ยน เรียนรู้กันอย่างต่อเนื่อง มีการพัฒนาและส่งเสริมให้นักเรียนเกิดการเรียนรู้ไปพร้อมกับการพัฒนา นวัตกรรมการศึกษา ทั้งในส่วนของสื่อ อุปกรณ์การเรียนรู้ และเทคนิคการสอนครูจัดการเรียนรู้เพื่อสร้างทักษะพื้นฐานที่เชื่อมโยงสู่การเพิ่มพูนทักษะ มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมอาชีพให้โดยจัดกิจกรรมที่หลากหลายตรงกับความต้องการเหมาะสม ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ สำนวจความต้องการการฝึกทักษะอาชีพจากกลุ่มนักศึกษาและประชาชนทั่วไปแล้วนั้น สรุปได้ว่า มีผู้สนใจในการทำขนมจิบจำนวนมาก เพราะการทำขนมจิบ เป็นอาหารที่ทำง่าย ไม่สิ้นเปลืองเวลา ใช้ลงทุนค่อนข้างน้อย สามารถทำขายได้ ตามท้องตลาดทั่วไป เป็นอาหารว่างที่นิยมรับประทานกันมาก และสามารถจำหน่ายเป็นอาชีพในการหารายได้เสริมได้ การทำขนมจิบ ที่เห็นกันอยู่โดยทั่วไปจะทำได้โดยการใช้วิธีการทำที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อน กิจกรรมครั้งนี้เพื่อต้องการให้ผู้เรียนเรียนรู้ เกี่ยวกับการทำขนมจิบ รวมทั้งโอกาสในการพัฒนาไปสู่การทำอาชีพเสริม

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพการทำขนมจิบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจิบ จำนวน ๙ ชั่วโมง เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจฝึกฝนอาชีพเพื่อการมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ช่วยส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้เรื่องขั้นตอนการทำขนมจิบ
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ เกิดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาอาชีพเสริม
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปพัฒนาตนเอง

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ในเรื่องในการทำขนมจิบเพื่อการพัฒนาอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้และทักษะที่ได้รับนำไปพัฒนาตนเองให้อยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกต่อตัวเอง สังคมและชุมชน ในการประกอบอาชีพ
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์
๒. ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลา

จำนวน ๙ ชั่วโมง (ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง)

/โครงสร้างหลักสูตร...

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นการทำขนมจีบ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบได้ เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพ	- ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีบ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ -คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ ๓.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกในการประกอบอาชีพ	๑	-
๒	ความรู้ในเรื่องของขั้นตอนในการทำขนมจีบ - การทำน้ำจิ้มขนมจีบ - การห่อและการนึ่ง - การบรรจุและการขาย	เพื่ออบรมให้มีความรู้เรื่องของขั้นตอนการทำขนมจีบ	- เทคนิคเคล็ดลับในการห่อและการนึ่งให้อร่อย - ขั้นตอนในการทำไส้ขนมจีบ -เทคนิคการทำน้ำจิ้มขนมจีบ - การบรรจุและการขาย	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการทำขนมจีบ	๑	๖
๓	การบริหารจัดการ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนและการกำหนดราคาขาย	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า	๑. วิทยากรบรรยายการคำนวณ ต้นทุนและการกำหนดราคาขายขนมจีบ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๑	
รวม					๓	๖

/กระบวนการจัดการเรียนรู้...

กระบวนการจัดการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. เรียนรู้จากวิทยากร
๓. การฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ได้แก่ รูปภาพประกอบ แผ่นพับขั้นตอนการทำขนมจีบ
๒. วิธีการทำขนมจีบ <https://www.youtube.com/watch?v=๖XQ๑๑Z๕bNuw>

การวัดผลและประเมินผล

๑. สังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรมของผู้เข้ารับการอบรม
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

