

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมจีบหมูต้ม จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก



ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

ประชาชนส่วนใหญ่ในปัจจุบัน มักให้ความสำคัญกับการบริโภคและนิยมทำขึ้นเอง การจัดการเรียนการสอนวิชา การทำขนมจีบหมูต้ม ของชาวบ้านหนองหว้าจึงเกิดขึ้น เพราะคนในชุมชนหันมาผลิตของรับประทานขึ้นเอง เพื่อป้องกันการได้รับสารเคมี และเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำขนมจีบหมูต้ม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป /ผู้ดูแลคนพิการ/นักศึกษาพิการ

ระยะเวลาารวม ๙ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมจีบหมูต้ม - อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมจีบหมูต้ม ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมจีบหมูต้ม พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำขนมจีบหมูต้ม	๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมจีบหมูต้มได้ ๒. ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำขนมจีบหมูต้มได้ ๓. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๑. ขั้นตอนการทำขนมจีบหมูต้ม ๑. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนขนมจีบหมูต้ม ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒ ชั่วโมง	๖ ชั่วโมง
รวม					๓	๖

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร.....การทำขนมจีบหมูต้ม.....

ระหว่างวันที่พ.ศ.เวลาเรียน.....

ณ

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	<p>วิทยากรให้ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำขนมจีบหมูต้ม</p> <p>๑.ความสำคัญและความเป็นมาของการทำขนมจีบหมูต้ม</p> <p>๒.ประโยชน์ของการทำแหนมหมู</p> <p>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมจีบหมูต้มที่เหมาะสม</p> <p>๑. การเตรียมวัสดุ - อุปกรณ์ในการทำขนมจีบหมูต้ม</p> <p>๒.การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมจีบหมูต้ม</p>	เรียนวันละ ๓ ชม.
.....	<p>การฝึกปฏิบัติการตาม ขั้นตอนการทำขนมจีบหมูต้ม</p> <p>๑.บรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมจีบหมูต้ม</p> <p>๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ</p>	เรียนวันละ ๓ ชม.
.....	<p>การคำนวณต้นทุน - กำไรในการทำขนมจีบหมูต้ม</p> <p>- สอนวิธีการคำนวณต้นทุน กำไรในการทำขนมจีบหมูต้ม</p>	เรียนวันละ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยาการ

()

วันที่ เดือน พ.ศ.