

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร วิชาการทำขนมจีบหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

จากนโยบายการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ทุกช่วงวัย โดยการเพิ่มพูนทักษะ (Re-skill) พัฒนาทักษะ (Up skill) และการเรียนรู้ทักษะใหม่ (New skills) เพื่อเพิ่มศักยภาพ รวมทั้งมีการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษาโดยแลกเปลี่ยน เรียนรู้กันอย่างต่อเนื่อง มีการพัฒนาและส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ไปพร้อมกับการพัฒนา นวัตกรรมการศึกษา ทั้งในส่วนของสื่อ อุปกรณ์การเรียนรู้ และเทคนิคการสอนครูจัดการเรียนรู้เพื่อสร้างทักษะพื้นฐานที่เชื่อมโยงสู่การเพิ่มพูนทักษะ มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมอาชีพให้โดยจัดกิจกรรมที่หลากหลายตรงกับความต้องการเหมาะสม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ สำรวจความต้องการการ ฝึกทักษะอาชีพจากกลุ่มนักศึกษาและประชาชนทั่วไปแล้วนั้น สรุปได้ว่า มีผู้สนใจในการทำขนมจีบจำนวนมาก เพราะการทำขนมจีบเป็นอาหารที่ทำง่าย ไม่สิ้นเปลืองเวลา ใช้งบลงทุนค่อนข้างน้อย สามารถทำขายได้ตาม ท้องตลาดทั่วไป เป็นอาหารว่างที่นิยมรับประทานกันมาก และสามารถจำหน่ายเป็นอาชีพในการหารายได้เสริมได้ การทำขนมจีบ ที่เห็นกันอยู่โดยทั่วไปจะทำได้โดยการใช้วิธีการทำที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อน กิจกรรมครั้งนี้เพื่อต้องการ ให้ผู้เรียนเรียนรู้ เกี่ยวกับการทำขนมจีบ รวมทั้งโอกาสในการพัฒนาไปสู่การทำอาชีพเสริม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะ อาชีพการทำขนมจีบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจีบ จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจ ฝึกฝนอาชีพเพื่อการมีงานทำ และได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้าง รายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ช่วยส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้เรื่องขั้นตอนการทำขนมจีบ
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ เกิดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาอาชีพเสริม
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปพัฒนาตนเอง

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์
๒. ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลา ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี	จำนวน	๑	ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๕	ชั่วโมง
รวม	จำนวน	๖	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้น การทำ ขนมจีบ	เพื่อให้ผู้เรียนบอก ชนิดของวัสดุ และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมจีบได้ เพื่อให้ผู้เรียนมี คุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกในการ ประกอบอาชีพ	- ความรู้เกี่ยวกับการ ทำขนมจีบ - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - คุณธรรม จริยธรรมใน การประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย เรื่อง - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ ๒. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันสรุปองค์ความรู้ ๓. วิทยากรบรรยายให้ ความรู้ เกี่ยวกับ คุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกในการ ประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	๒
๒	ความรู้ในเรื่อง ของ ขั้นตอนใน การทำขนมจีบ - การทำน้ำจิ้ม ขนมจีบ - การห่อและ การนึ่ง - การบรรจุ และการขาย	เพื่ออบรมให้มีความรู้ เรื่องของขั้นตอนการ ทำขนมจีบ	- เทคนิคเคล็ดลับใน การ ห่อและการนึ่งให้ อร่อย - ขั้นตอนในการทำไส้ ขนมจีบ - เทคนิคการทำน้ำจิ้ม ขนมจีบ - การบรรจุและการขาย	๑. วิทยากรบรรยาย และ สาธิต ขั้นตอนการ ทำขนมจีบ ๒. วิทยากรและผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการทำขนมจีบ	๓๐ นาที	๓
๓.	การบริหาร จัดการ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ คำนวณ ต้นทุนและ การ กำหนดราคาขาย	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อ จำหน่ายสินค้า	๑. วิทยากรบรรยาย การ คำนวณ ต้นทุนและ การ กำหนดราคาขาย ขนมจีบ ๒. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกัน แลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็น		
รวม					๑	๕
รวม (ทฤษฎีและปฏิบัติ)					๖ ชั่วโมง	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ได้แก่ รูปภาพประกอบ แผ่นพับขั้นตอนการทำขนมจีบ
๒. วิธีการทำขนมจีบ <https://www.youtube.com/watch?v=๖XO๑๑Z๕bNuw>
๓. เอกสาร / ใบความรู้เรื่องความรู้ทั่วไปของการทำขนมจีบ
๔. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและจากการปฏิบัติระหว่างเรียน
๒. แบบทดสอบ
๓. สังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๔. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรผ่านการอบรม
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร