

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมจีบหมูต้ม จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมดงรัก



ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

ประชาชนส่วนใหญ่ในปัจจุบัน มักให้ความสำคัญกับการบริโภคและนิยมทำขึ้นเอง การจัดการเรียนการสอน วิชา การทำขนมจีบหมูต้ม ของชาวบ้านหนองหว้าจึงเกิดขึ้น เพราะคนในชุมชนหันมาผลิตของรับประทานขึ้นเอง เพื่อป้องกันการได้รับสารเคมี และเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำขนมจีบหมูต้ม
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลารวม 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมจีบหมูต้ม - อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมจีบหมูต้ม ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมจีบหมูต้ม พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ 2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1 ชั่วโมง	-
2.	วิธีการทำขนมจีบหมูต้ม	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมจีบหมูต้มได้ ๒. ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำขนมจีบหมูต้มได้ 3. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	1. ขั้นตอนการทำขนมจีบหมูต้ม 1. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนขนมจีบหมูต้ม 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง 3. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
รวม					2	4

สื่อการเรียนรู้

1. วิทียากร
2. เอกสารประกอบ
3. ใบความรู้/แผ่นพับ

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
2. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
3. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
4. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80