

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมจีบหมูต้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอโนนนารายณ์

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

ประชาชนส่วนใหญ่ในปัจจุบัน มักให้ความสำคัญกับการบริโภคและนิยมทำขึ้นเอง การจัดการเรียนการสอนวิชา การทำขนมจีบหมูต้ม ของชาวบ้านยางชุมจึงเกิดขึ้น เพราะคนในชุมชนหันมาผลิตของรับประทานขึ้นเอง เพื่อป้องกันการได้รับสารเคมี และเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำขนมจีบหมูต้ม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป ตำบลคำฝง

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมจีบหมุ่ม - อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมจีบหมุ่ม ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้อันเบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายขนมจีบหมุ่ม พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำขนมจีบหมุ่ม	๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมจีบหมุ่มได้ ๒. ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำขนมจีบหมุ่มได้ ๓. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๑. ขั้นตอนการทำขนมจีบหมุ่ม ๑. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนขนมจีบหมุ่ม ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
รวม					๓	๓

สื่อการเรียนรู้

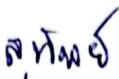
๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ

การวัดผลประเมินผล

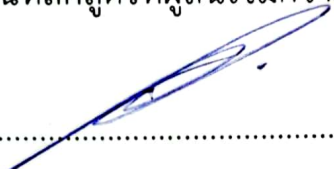
๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ


เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

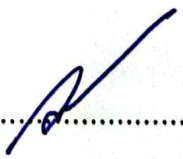
ลงชื่อ..........ผู้เขียนหลักสูตร
(นางสาวสุทิพย์ บุญตวง)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ..........หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง
(นายนิธิพงษ์ วงเวียน)
ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทองเจริญ ตุ่นทอง)

ประธานกรรมการสถานศึกษา กศน.อำเภอโนนนารายณ์

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวกุลธิดา ตันโสหา)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอโนนนารายณ์