

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำขนมจิบ จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์



ความเป็นมา

ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-based Development) ใช้หลักสูตรเป็นฐาน (Career - Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์และหลักสูตรกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up-skill re-skill cjt new-skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยเป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนา หลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้าง ทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและ ประชาชนทั่วไป การทำขนมจิบเป็นอาชีพหนึ่งที่ควรมีการส่งเสริมเพราะเป็นขนมที่ทานง่ายและเป็นขนมที่นิยมรับประทานกัน สมัยก่อนขนมจิบมักรับประทานคู่กับน้ำชาแต่ปัจจุบันสามารถหารับประทานได้ตลอดเวลา การทำหลักสูตรขนมจิบเป็นการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) และอยู่ร่วมกันในสังคม ได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของ พื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และ การส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์ ได้เล็งเห็นความสำคัญอาชีพในท้องถิ่นและการนำไปใช้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจิบ สร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจในการประกอบอาชีพ

๒. เป็นหลักสูตรที่จัดการเรียนรู้อุ้มนเน้นการอบรมเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคงและพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถนำไปประกอบอาชีพเบื้องต้นได้จริง

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

๒. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าและเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปทุกระดับที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ

ระยะเวลา

จำนวน ๙ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมจีบ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมจีบ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการเลือกวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมจีบ	๑. ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำขนมจีบ ๒. การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมจีบ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมจีบ ๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำขนมจีบ ๓. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนสรุปความคิดเห็น	๑ ชม.	-
	ขั้นตอนการทำขนมจีบ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมจีบได้	ขั้นตอนและวิธีการทำขนมจีบ	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมจีบ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติการทำขนมจีบพร้อมกับวิทยากร ๓. วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน		๒ ชม.
๒	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะในการบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์พร้อมกับวิทยากร	๑ ชม.	๒ ชม.
๓	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ครู บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. ครู บรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์พร้อมกับวิทยากร	๑ ชม.	๒ ชม.
รวม					๓	๖

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้ / แผ่นพับ เรื่อง การทำขนมจีบ
๒. เว็บไซต์ ที่มาของการทำขนมจีบ
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| ๑.นางวิไลรัตน์ มีมงคล | ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ |
| ๒.ว่าที่ร.ต.หญิงวิภารัตน์ ม่านทอง | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นายคุณภัทร อินทรนุช | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นางสาวอติติยา สวยรูป | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๕.นางสาวกัณต์วรา หลวงกลาง | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๖.นางสาวปรัชณา ไพเราะ | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |

คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

- | | |
|-------------------|---------|
| นางอรชร เปரியานาน | วิทยากร |
|-------------------|---------|

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางวิไลรัตน์ มีมงคล)
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสมพงษ์ สมทิพย์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายพิเชษฐ ตี๋ยิง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตร.....หลักสูตรการทำขนมจีบ..... จำนวน... ๙.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๓.....ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น.	๑.ความรู้เบื้องต้น และความเป็นมา ในการทำขนมจีบ ๒.การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ ใช้เป็นส่วนผสมใน การทำขนมจีบ ๓.ขั้นตอนและวิธีการ ทำขนมจีบ	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนมจีบ ๒. วิทยาการบรรยายให้ความรู้ เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ /ส่วนผสมของการทำขนมจีบ ๓. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนสรุปความคิดเห็น ๔. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำ ขนมจีบ ๕. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับ วิทยากร ๖. วิทยากรประเมินผล การฝึกปฏิบัติ ของผู้เรียน	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....น.	ความรู้เกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์	๑. วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติการบรรจุ ภัณฑ์พร้อมกับวิทยากร	- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....น.	๑. ความรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการจำหน่าย สินค้า ๒. การจำหน่าย สินค้าผ่านช่องทาง ออนไลน์	๑. ครู บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า ๒. ครู บรรยายและสาธิตการจำหน่าย สินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติการจำหน่าย สินค้าผ่านช่องทางไลน์พร้อมกับวิทยากร	- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

(.....)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม