

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง

เลือกใส่ 1 รูปแบบ

รูปแบบกลุ่มสนใจ

รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ

รูปแบบกิจกรรมฝึกอบรมประชาชน

รูปแบบการเรียนรู้รายบุคคล

หลักสูตร การทำขนมจีบ

Making dumplings

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

จำนวน 3 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวพวงสุวรรณ พันธ์มะม่วง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านบึง

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านบึง

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร ทำขนมจิบ จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ☐ เกษตรกรรม ☐ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ☒ พาณิชยกรรมและการบริการ
☐ เฉพาะทาง ☐ อุตสาหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี



ความเป็นมาของหลักสูตร

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย “Quick Win” 7 วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ กศน.อำเภอบ้านบึง จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง 2 วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิตมาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชน ต่อไป

เพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและสถานศึกษาที่มีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill สำหรับประชาชนที่สนใจการดูแลสุขภาพ สกร.อำเภอบ้านบึง จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจิบเมนูอาหารนี้เป็นเมนูที่พัฒนาขึ้นใหม่ ที่มีวิธีการประกอบการทำขนมจิบ ไม่ยุ่งยาก รสชาติอาหารเหมาะสมกับคนไทย แต่เปี่ยมไปด้วยคุณค่าของสารอาหารที่ประโยชน์ต่อร่างกาย จัดทำขึ้นเพื่อตอบสนองนโยบาย ของ สำนักงาน สกร. ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ Re - Skill และ Up - Skill ให้แก่ประชาชนที่สนใจ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ วิชาการทำขนมจิบ ได้กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนเพื่อการประกอบอาชีพหรือพัฒนาการประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรอาชีพที่เน้นการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม
3. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

การจัดการศึกษาตามหลักสูตรนี้มุ่งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมจีบ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำขนมจีบ
3. ผู้เรียนสามารถจัดทำขนมจีบได้
4. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่ต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 30 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมจีบ	มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการ ทำขนมจีบ	1. ความสำคัญของการทำขนมจีบ 2. ประโยชน์ของการทำขนมจีบ 3. สุขอนามัยในการทำขนมจีบ	5 นาที	-
2	เครื่องมือและ อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีบ	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำ ขนมจีบ 2. สามารถเลือกใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการทำขนมจีบ 3. สามารถดูแล เก็บรักษา เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำ ขนมจีบ	1. เครื่องมือและอุปกรณ์ใน การทำขนมจีบ 2. การเลือกเครื่องมือและอุปกรณ์ ในการทำขนมจีบ 3. การดูแลรักษาเครื่องมือและ อุปกรณ์ในการทำขนมจีบ	5 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	วัตถุดิบสำหรับ การทำขนมจีบ	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ วัตถุดิบสำหรับในการทำขนมจีบ 2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ ในการทำขนมจีบ 3. สามารถเก็บรักษาวัตถุดิบ ในการทำขนมจีบ	1. ส่วนประกอบของ การทำขนมจีบ 2. การเลือกวัตถุดิบสำหรับ การทำขนมจีบ 3. การเก็บรักษาวัตถุดิบ การทำขนมจีบ	5 นาที	-
4	การทำขนมจีบ	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ การทำขนมจีบ 2. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ คุณค่าและประโยชน์ของขนมจีบ 3. สามารถทำขนมจีบ	1. การทำขนมจีบ 1.1 สัดส่วนของวัตถุดิบ 1.2 ขั้นตอนการทำขนมจีบ 1.3 เทคนิคการทำขนมจีบ 1.4 คุณค่าและประโยชน์ ของขนมจีบ	10 นาที	2.30 ชม.
5	หลักการจัด จำหน่าย และหลักการ กำหนดราคา	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ หลักการจัดจำหน่ายและหลักการ กำหนดราคาของขนมจีบ 2. สามารถกำหนดราคาของ ขนมจีบ 3. สามารถอธิบายการตลาด ขนมจีบ 4. สามารถอธิบายแนวทางการ จำหน่ายขนมจีบ	1. หลักและองค์ประกอบของ การจัดจำหน่าย 2. หลักและองค์ประกอบของ การกำหนดราคา 3. ตลาดขนมจีบ	5 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

1. ใบความรู้
2. การบรรยายและการสาธิต

การวัดและประเมินผล

การวัดและประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยตรวจสอบจากความเข้าใจและความสามารถในการทำขนมจีบ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่าง ๆ ดังนี้

1. การสังเกต
2. การสอบถาม
3. การตรวจผลงาน/ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
 - 2.1 ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ 20
 - 2.1 ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ 80

.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวภรณ์ทิพย์ ริดแก้ว)

ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบลบ้านบึง

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

.....ประธานกรรมการ/ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบ้านบึง

(นางสาวพวงสุวรรณ พันธุ์มะม่วง)

.....ผู้เชี่ยวชาญ(วิทยากร)

(นางสาวกาญจนา รัตนวรรณ)

.....ประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา

(นายอนันต์ ปรีชาชาติ)

.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย

(นางจันทน์ กิ่งไทรงาม)

.....กรรมการและเลขานุการ/งานการศึกษาต่อเนื่อง

(นางสาวอมรา พวงภู)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม