

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง

เลือกใส่ 1 รูปแบบ

รูปแบบกลุ่มสนใจ

รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ

รูปแบบกิจกรรมฝึกอบรมประชาชน

รูปแบบการเรียนรู้รายบุคคล

หลักสูตร ทำขนมจีบและซาลาเปา

Making dumplings and stuffed steamed bun

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

จำนวน 6 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นางสาวพวงสุวรรณ พันธุ์มะม่วง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านบึง

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร ทำขนมจิบและชาลาเปา จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ☐ เกษตรกรรม ☐ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ☒ พาณิชยกรรมและการบริการ
☐ เฉพาะทาง ☐ อุตสาหกรรม

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านบึง 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 ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill สำหรับประชาชนที่สนใจการดูแลสุขภาพ กศน. อำเภอบ้านบึง จึงได้จัดทำหลักสูตรทำขนมจิบและชาลาเปา เมนูอาหารนี้ เป็นเมนูที่พัฒนาขึ้นใหม่ ที่มีวิธีการประกอบการทำขนมจิบและชาลาเปา ไม่ยุ่งยาก รสชาติอาหารเหมาะสมกับคนไทย แต่เปี่ยมไปด้วยคุณค่าของสารอาหารที่ประโยชน์ต่อร่างกาย จัดทำขึ้นเพื่อตอบสนองนโยบาย ของ สำนักงาน กศน.ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ Re - Skill และ Up - Skill ให้แก่ประชาชนที่สนใจ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ วิชา ทำขนมจิบและชาลาเปา ได้กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนเพื่อการประกอบอาชีพหรือพัฒนาการประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรอาชีพที่เน้นการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม
3. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

การจัดการศึกษาตามหลักสูตรนี้มุ่งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับทำขนมจีบและซาลาเปา
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำขนมจีบและซาลาเปา
3. ผู้เรียนสามารถจัดทำขนมจีบและซาลาเปา
4. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพทำขนมจีบและซาลาเปาจากการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับตกแต่ง จัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
5. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่ต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับทำขนมจีบและซาลาเปา	มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมจีบและซาลาเปา	1. ความสำคัญของการทำขนมจีบและซาลาเปา 2. ประโยชน์ของการทำขนมจีบและซาลาเปา 3. สุขอนามัยในการทำขนมจีบและซาลาเปา	15 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมจีบและซาลาเปา	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมจีบและซาลาเปา 2. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมจีบและซาลาเปา 3. สามารถดูแล เก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมจีบและซาลาเปา	1. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมจีบและซาลาเปา 2. การเลือกเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมจีบและซาลาเปา 3. การดูแลรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมจีบและซาลาเปา	15 นาที	-
3	วัตถุดิบสำหรับทำขนมจีบและซาลาเปา	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบสำหรับทำขนมจีบและซาลาเปา 2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบทำขนมจีบและซาลาเปา 3. สามารถเก็บรักษาวัตถุดิบทำขนมจีบและซาลาเปา	1. ส่วนประกอบของการทำขนมจีบซาลาเปา 2. การเลือกวัตถุดิบสำหรับทำขนมจีบ ซาลาเปา 3. การเก็บรักษาวัตถุดิบการทำขนมจีบซาลาเปา 4. วัตถุดิบในท้องถิ่น	15 นาที	-
4	ทำขนมจีบและซาลาเปา	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับทำขนมจีบและซาลาเปา 2. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของขนมจีบและซาลาเปา 3. สามารถทำขนมจีบและซาลาเปา	1. การทำขนมจีบ 1.1 สัดส่วนของวัตถุดิบ 1.2 ขั้นตอนการทำขนมจีบ 1.3 เทคนิคการทำขนมจีบ 1.4 คุณค่าและประโยชน์ของขนมจีบ 2. การทำซาลาเปา 2.1 สัดส่วนของวัตถุดิบ 2.2 ขั้นตอนการทำซาลาเปา 2.3 เทคนิคการทำซาลาเปา	45 นาที	4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.4 คุณค่าและประโยชน์ของชาลาเปา		
5	บรรจุภัณฑ์และการจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟขนมจีบและชาลาเปา	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ บรรจุภัณฑ์ขนมจีบและชาลาเปา 2. มีความรู้ ความเข้าใจและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ได้ 3. สามารถตกแต่งและจัดเสิร์ฟขนมจีบและชาลาเปา	1. ความหมายและความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ 2. ประเภทของบรรจุภัณฑ์ 3. ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ 4. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 5. การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟขนมจีบและชาลาเปา	15 นาที	-
6	หลักการจัดจำหน่ายและหลักการกำหนดราคา	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดจำหน่ายและหลักการกำหนดราคาของขนมจีบและชาลาเปา 2. สามารถกำหนดราคาของขนมจีบและชาลาเปา 3. สามารถอธิบายการตลาดขนมจีบและชาลาเปา 4. สามารถอธิบายแนวทางการจำหน่ายขนมจีบและชาลาเปา	1. หลักและองค์ประกอบของการจัดจำหน่าย 2. หลักและองค์ประกอบของการกำหนดราคา 3. ตลาดขนมจีบและชาลาเปา	15 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

1. ใบความรู้
2. การบรรยายและการสาธิต

การวัดและประเมินผล

การวัดและประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยตรวจสอบจากความเข้าใจ และความสามารถต่อการทำขนมจีบและซาลาเปา 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

(นางสาวณัฐธยาน์ หวังเคียงกลาง)

ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบลหนองซาก

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

.....ประธานกรรมการ/ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านบึง
(นางสาวพวงสุวรรณ พันธ์มั่งมั่ง)

.....ผู้เชี่ยวชาญ(วิทยากร)
(นางอำไพ พลพิสิฐกุล)

.....ประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา
(นายอนันต์ ปรีชาชาติ)

.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย
(นางจันทน์ กิ่งไทรงาม)

.....กรรมการและเลขานุการ/งานการศึกษาต่อเนื่อง
(นางสาวอมรา พวงภู)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม