

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมจีบปลา จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

\*\*\*\*\*

### ความเป็นมา

ประเทศจีนเป็นดินแดนที่กว้างใหญ่ไพศาลมีความหลากหลายทางภูมิศาสตร์และดินฟ้าอากาศ และมีประวัติศาสตร์อันยาวนานกว่า 5,000 ปี ทั้งประชากรที่มากมายและประกอบด้วย หลากหลายเผ่าชน รวมทั้งศาสนาและความเชื่อ ซึ่งมีวัฒนธรรมที่แตกต่างกันออกไป ประเทศจีนจึงมีอาหารการกินที่มากมายและยิ่งใหญ่ชาติหนึ่งของโลกซึ่งมีความสำคัญในชีวิตประจำวันไม่ว่า ทั้งการอิมพอร์ตยังชีพบำรุงร่างกายรักษาโรค รวมทั้งอาหารประจำตามเทศกาลงานพิธีหรือแม้แต่อาหารเจทางพุทธศาสนา อาหารนม เนย เนื้อแกะ ของอิสลาม เป็นต้น อาหารจีนซึ่งมีความหลากหลาย อาหารหนักและหนักๆ โดยทั่วไปเป็นอาหารที่ประกอบด้วย แป้ง ชาวจีนใต้ (ใต้จากลุ่มแม่น้ำแยงซี) ชอบทานข้าว ชาวจีนภาคเหนือรวมทั้งตะวันตกส่วนมากทานแป้งที่แปรรูปจากข้าวสาลี (ชาวยุโรปส่วนใหญ่รู้จักแป้งหมี่ที่ทำจากข้าวสาลีในสมัยมาโคโปลเดินทางมาประเทศจีน ในราชวงศ์หยวน รัชกาลกุปรายชานเมื่อ 800 ปีก่อนเท่านั้น) ชาวอีสานของจีนทานอาหาร จำพวกข้าวโพด ข้าวโอ๊ตและข้าวสาลีและแป้งที่แปรรูป ดังกล่าวรวมทั้งมันฝรั่ง กับข้าวมีทั้งจำพวกผัก เนื้อสัตว์ สัตว์ปีกต่างๆ อาหารสัตว์น้ำ ปู ปลา กุ้ง หอย ทั้งทะเล แม่น้ำ

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้าน เศรษฐกิจ มีการแข่งขันทางการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้นเศรษฐกิจยังมีการแข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยังมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้นเท่านั้น ตลอดจนต้องมีการพัฒนาทางการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไป

อาชีพการทำขนมจีบปลา จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ ในการประกอบอาชีพมาสร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน

### หลักการ

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่า

เทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการทำขนมจีบปลาได้

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป จำนวน 12 คน

### ระยะเวลา

3 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	- วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบปลา	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการทำขนมจีบปลา	- วัสดุ และอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำ - สถานที่ในการซื้อหาอุปกรณ์	- วิทยากร บรรยาย/สาธิต/ ฝึกปฏิบัติ	1	-
2	ฝึกปฏิบัติในการทำขนมจีบปลา	- เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมจีบปลา  - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน	- ขั้นตอนในการทำขนมจีบ - เทคนิคในการทำ - การออกปรุงรสชาด	- วิทยากร บรรยาย/สาธิต/ ฝึกปฏิบัติ	-	2

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ประเมินผลผู้เข้าฝึกอบรม และผลงานของผู้เข้าอบรม	เพื่อประเมินผลผู้เรียนและ ผลสำเร็จของชิ้นงาน	- วิธีการประเมินผลผู้เข้า อบรม - วิธีการประเมินผลงาน ของผู้เข้าอบรม	- วิทยากร ประเมินผลงานผู้ เข้าอบรม	-	-

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. ตัวอย่างผลงานที่เสร็จแล้ว
3. การบรรยายของวิทยากร

### การวัดและประเมินผล

1. ทดสอบความรู้ของผู้เรียนโดยใช้แบบทดสอบความรู้
2. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยใช้แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.7 )
3. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอนโดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.10)
4. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ของผู้เรียนตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด โดยใช้แบบติดตามผู้เรียนหลังจบการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.22)

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
2. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน