

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมจีบหมู จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ มีการแข่งขันทางการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้นเศรษฐกิจยังมีการแข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยังมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้นเท่านั้น ตลอดจนต้องมีการพัฒนาทางการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไป

อาชีพการทำขนมจีบ จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพมาสร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน

หลักการ

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี๊ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการทำขนมจีบหมูได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์

ระยะเวลา

๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	- วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบหมู	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการทำขนมจีบหมู	- วัสดุ และอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำ - สถานที่ในการซื้อหาอุปกรณ์	- วิทยากร บรรยาย/สาธิต/ ฝึกปฏิบัติ	๑	-
๒	ฝึกปฏิบัติในการทำขนมจีบหมู	- เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการขนมจีบหมู - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน	- ขั้นตอนในการทำขนมจีบหมู - เทคนิคในการทำขนมจีบหมู - การออกปรุงรสชาติ	- วิทยากร บรรยาย/สาธิต/ ฝึกปฏิบัติ	-	๒
๓	ประเมินผลผู้เข้าฝึกอบรมและผลงานของผู้เข้าอบรม	เพื่อประเมินผลผู้เรียนและผลสำเร็จของชิ้นงาน	- วิธีการประเมินผลผู้เข้าอบรม - วิธีการประเมินผลงานของผู้เข้าอบรม	- วิทยากร ประเมินผลงานผู้เข้าอบรม	-	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. ตัวอย่างผลงานที่เสร็จแล้ว
๓. การบรรยายของวิทยากร

การวัดและประเมินผล

๑. ทดสอบความรู้ของผู้เรียนโดยใช้แบบทดสอบความรู้
๒. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยใช้แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗)
๓. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)
๔. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ของผู้เรียนตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด โดยใช้แบบติดตามผู้เรียนหลังจบการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศน.ตน.๒๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน