

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมจีบหมู หลักสูตร ๕ ชม. ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองเขื่อน

ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤตทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันและกัน เกิดความสามัคคีขึ้นในหมู่คณะ และชุมชนรายยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายหรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน และดึงให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงมาใช้บริการเช่นเดียวกับการอุดหนุนร้านค้าในชุมชน สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมให้กินของไทย ใช้ของไทย ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกันอันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้า ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มอาชีพให้มีประสิทธิภาพความเข้มแข็งต่อชุมชน ให้สามารถพึ่งตนเองได้ ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนจนไม่มีอาชีพ ให้มีรายได้เสริมสามารถครองตนเองให้อยู่ได้ สนับสนุนกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ให้ได้รับการต่อยอดเพื่อความเจริญเติบโตสามารถเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับในระดับหนึ่ง อันจะเป็นการสร้างความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้อยู่อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนต่อไป

ศูนย์การเรียนรู้ตำบลกอนแก้ว ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และ แนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับ การทำขนมจีบหมู ดังนั้นทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ ต้นทุนค่อนข้างต่ำกว่าพื้นที่อื่น

ศูนย์การเรียนรู้ตำบลกอนแก้ว จึงจัดทำ หลักสูตรการทำขนมจีบหมู เพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้ อาชีพมีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาประชาชนในตำบลกอนแก้วให้ได้รับการศึกษาพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้ เกิดรายได้ที่มั่นคงยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการฝึกอาชีพ การทำขนมจีบหมู
2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้

เป้าหมาย

1. ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส และผู้ไม่มีอาชีพ
2. ประชาชนทั่วไป
3. ผู้ต้องการพัฒนาหาอาชีพหารายได้เสริม
4. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องกรประกอบอาชีพการทำขนมจีบหมู	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมจีบหมู ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบหมูได้แก่ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมจีบหมู ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบหมู ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	2	
๒	ทักษะอาชีพการทำสลัดโรลปูอัดแฮม	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมจีบหมู ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัสดุ ๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมจีบหมู ๒.๑.๑ การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้ทำขนมจีบหมู	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมจีบหมู ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้		๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ประกอบอาชีพการทำ ขนมจีบหมู ๒.๒ การทำขนมจีบ หมู	๒.๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้อง ในการประกอบอาชีพการ ทำขนมจีบหมู ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมจีบหมู	๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือการ ทำขนมจีบหมูตามแผนการ ฝึกทักษะ ๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๕ ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่หลักสูตร กำหนด ๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง วิธีการทำขนมจีบหมู ๑. การคัดเลือกวัสดุ ๒. สาธิต/ปฏิบัติ		

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการทำขนมจีบหมูที่ได้มาตรฐานและเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓๐ คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร