

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ วิชาการทำขนมจีบ จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนาราง



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนา ศักยภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) : มิติปัจจัย ผลักดันการพลิกโฉมประเทศ หมายความว่า ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การ พัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพ คนตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และ สมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๗๐) : ประเด็นที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการจัดการ เรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน และการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการ ปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความ หลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้พลาดและขาดโอกาสได้รับการ พัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนา ทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนา อาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพ เป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม

หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up - skill re - skill และ new - skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาล และยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น ด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ด้านการจัดการและบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของประชาชน และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๕. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมจีบ

๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้

๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ

๔. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์ได้

๕. สามารถเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ

๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรวิชาการทำขนมจีบ

เป้าหมาย

ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงวัย กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มประชาชนบริเวณชายแดนภาคใต้ กลุ่มประชาชนพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก กลุ่มประชาชนจังหวัดที่เป็นพื้นที่เขตเศรษฐกิจพิเศษ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ กลุ่มเป้าหมายทหารกองประจำการและผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ๑.๓ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ๑.๔ ลักษณะของผู้บริโภค ๑.๕ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ๑.๖ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	๑.๑ อธิบายเนื้อหา ๑.๒ วิเคราะห์ให้ความรู้	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ๒.๒ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการทำขนมจีบ ๒.๔ เตรียมเครื่องบดสับ ใส่เนื้อหมูสับลงไปปั่นให้ละเอียด ใส่ไข่ไก่ แป้งมัน กระเทียมสับ	๒.๑ วิเคราะห์ให้ความรู้ ๒.๒ ลงมือปฏิบัติ ๒.๓ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	-	๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒.๒. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	หอมแดงสับ พริกไทยป่น น้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาว เติ็ดหอม น้ำมันหอย น้ำมันงา ปั่นให้ละเอียดเข้ากันดี ใส่ แครอทสับ ต้นหอมซอย ผสมพอเข้ากัน แล้วตักพักไว้ในตู้เย็นประมาณ ๑๐-๒๐ นาที ถ้าอยากให้น้ำมันหนึบขึ้นให้นวดด้วยมืออีกรอบก่อนห่อขนมจีบ ๒.๕ นำแผ่นแป้งมาตัดมุมให้เป็นวงกลมตามคลิป เตรียม ถาดวางขนมจีบ รองด้วยใบตอง ทาน้ำมันที่ได้จากการเจียวกระเทียม ทาลงบางๆ ให้ทั่ว ๒.๖ นำเอาแผ่นแป้งทาขอบขนมจีบตามคลิป หรือให้ลองจุ่มน้ำก่อนถ้าหากขาดให้ทาตามคลิป แล้วจึงตักไส้ใส่ลงไป กลาง จับให้เป็นจีบ เป็นคำๆ วางเรียงใส่ถาดไว้ก่อน ๒.๗ เตรียมซึ่งรองด้วยใบตอง แล้วทาใบตองด้วยน้ำมันที่ได้จากการเจียวกระเทียม ๒.๘ นำขนมจีบมาเรียงไว้ในมีระยะห่าง เพื่อให้สุกทั่วถึง แล้วนึ่งขนมจีบประมาณ ๕-๑๐ นาที ทาน้ำมันเจียวกระเทียมให้ทั่วๆ แล้วนึ่งต่ออีก ๑ นาที			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๒.๙ ขนมหีบหมูสับเสร็จ เรียบร้อยจัดใส่จาน โรย กระเทียมเจียวกรอบๆ เสิร์ฟ พร้อมน้ำจิ้ม จิ๊กโฉ่ว ผักสด ผักชี ผักกาดหอม			
๓	การบริหาร จัดการใน การ ประกอบ อาชีพ	๓.๑ มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหาร จัดการในอาชีพได้อย่างมี ประสิทธิภาพ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพการทำ ขนมจีบ ๓.๒ การจัดการเกี่ยวกับการ ควบคุมคุณภาพการทำขนม จีบ ๓.๓ การคิดคำนวณต้นทุน การทำขนมจีบ ๓.๔ การวางแผนการผลิต ๓.๕ การจัดการตลาดในการ ประกอบอาชีพอาชีพการทำ ขนมจีบ ๓.๖ การจัดทำฐานข้อมูล ลูกค้า ๓.๗ การกระจายผลผลิต ๓.๘ การวางแผนการตลาด ๓.๙ การจัดการความเสี่ยงที่ จะเกิดขึ้นกับการประกอบ อาชีพการทำขนมจีบ ๓.๑๐ การวิเคราะห์ศักยภาพ ในการประกอบอาชีพการทำ ขนมจีบ - ความต้องการของลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ - ค่าใช้จ่ายการทำขนมจีบ - คู่แข่งทางการผลิตและ จำหน่าย	๓.๑ วิทยากรให้ความรู้ ๓.๒ การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ระหว่างผู้เรียน ด้วยกัน	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ การทำขนมจีบ			
๔	โครงการประกอบอาชีพ	๔.๑ มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง	๔.๑ ความหมายของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ๔.๓ การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ๔.๔ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของการประกอบโครงการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ เพื่อการมีงานทำอย่างมั่นคง	๔.๑ วิเคราะห์ให้ความรู้ ๔.๒ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	๒๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ, เอกสาร, ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ / สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ มีชิ้นงานจากการฝึก
๒. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม