

หลักสูตรการขนมปังขลิบ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย

เวลาเรียน 5 ชั่วโมง

1. ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยประชาชนสามารถผลิตเพื่อลดรายจ่าย และจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ในครัวเรือน

ขนมปังขลิบ หรือปั้นขลิบ หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งสาลีผสมแป้งข้าวเจ้า กะทิ ไข่ น้ำมันพืช และน้ำปูนใส ในปริมาณที่เหมาะสม นวดผสมให้เข้ากันจะได้ลักษณะตามต้องการ แบ่งแบ่งเป็นก้อนเล็ก ๆ แผ่แบ่งออกเป็นแผ่นกลมบาง บรรจุใส่ด้วยส่วนประกอบต่าง ๆ เช่น เนื้อไก่ หมู กุ้ง ปลา ถั่วเขียว สับปะรดกวน พับครึ่งแบ่งแล้วม้วนปิดริมแบ่งตรงที่ประกบกันให้เป็นเกลียว นำไปทอดในน้ำมันที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมนิยมเรียกชื่อทั้งสองชนิด ปั้นขลิบ หมายถึงเวลาทำจำต้องใช้นิ้วมือทั้งสิบนิ้วในการปั้นขนมจึงจะสามารถปั้นได้ ปั้นขลิบ หมายถึง เก็บบริบขอบแบ่งที่ห่อใส่ขนมด้วยการพับม้วน

2. หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้

ประกอบเป็นอาชีพหลัก หรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง

2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

3. จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้ศึกษาได้มีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์อาชีพ และสามารถนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวัน

2. เพื่อให้ผู้ศึกษามีเจตคติต่อวิชาชีพ เป็นผู้มีความคุณธรรม จริยธรรม และความภาคภูมิใจในการประกอบอาชีพ

3. เพื่อให้ผู้ศึกษามีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพครบวงจร ทั้งในด้านการบริหาร การจัดการ การผลิต การตลาดและการจำหน่าย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการสร้างอาชีพ ประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาอาชีพให้มีคุณภาพ

4. เพื่อให้ผู้ศึกษาเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ สืบทอด พัฒนา ส่งเสริมและเผยแพร่อาชีพในท้องถิ่นของตนเองและสังคม

4. กลุ่มเป้าหมาย

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการมีอาชีพเสริม

5. ระยะเวลา

หลักสูตรการทำขนมปังชิลิป จำนวน 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมปังชิลิบ มีโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ	เพื่อให้ผู้เรียนรู้ช่องทาง การ ประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมปังชิลิบ - ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ - ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ - การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ	ครูอธิบายช่องทางประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ - ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ - ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ - การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ	1	-
2	การทำขนมปังชิลิบ	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการ ประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมปังชิลิบ 1 ชั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมปังชิลิบ - การใช้ อุปกรณ์ ต่าง ๆ ในการทำขนมปังชิลิบ	ครูอธิบายและบอกทักษะการ ประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ 1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมปังชิลิบ - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมปังชิลิบ - การใช้อุปกรณ์ ต่าง ๆ ในการทำขนมปังชิลิบ	-	3
3	ขั้นตอนการเก็บรักษา	ขั้นตอนการทำขนมปังชิลิบ และขั้นตอนการเก็บรักษา	ขั้นตอนการทำขนมปังชิลิบ	ขั้นตอนการทำขนมปังชิลิบ	1	-
รวม					2	3

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้/ VCD DVD
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร

การวัดผลประเมินผล

การประเมินความรู้อาชีพระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนชั่วโมงของหลักสูตร
2. ได้ระดับผลการเรียนไม่น้อยกว่า 1.00

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

หลักฐานการผ่านการอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

.....งานหลักสูตรผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....) (.....)

งานการศึกษาต่อเนื่อง ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตรผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....) (.....)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษานอกระบบฯ

ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(.....)

.....

