

ชื่อหลักสูตร การทำขนมจีบ
จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทรายทองวัฒนา

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อหลักสูตรระยะสั้น (ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทรายทองวัฒนา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ เกิดทักษะทักษะในการทำขนมจีบ
๒. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำความรู้เรื่องการทำขนมจีบ ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้
๓. เพื่อให้ประชาชนมีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ มีความเข้าใจ ทักษะในการทำขนมจีบ
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้เรื่องการทำขนมจีบ ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชาชนในพื้นที่

ระยะเวลาเรียน

หลักสูตรวิชาชีพ การทำขนมจีบ ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|-------------|--|--|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑. | การทำขนมจีบ | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจีบ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนและสามารถในการทำขนมจีบ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถจัดการการตลาด ๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและความรู้ความชำนาญในการทำขนมจีบ | ๑.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจีบ - อุปกรณ์การทำขนมจีบ - ความรู้เกี่ยวกับการการทำขนมจีบ - การจัดการควบคุมคุณภาพความสะอาด ๑.๒ ขั้นตอนการทำขนมจีบ - ส่วนผสมต่าง ๆ - ขั้นตอนการทำขนมจีบ | - อธิบาย - ระดมความคิด - ยกตัวอย่าง - ฝึกปฏิบัติงานการทำขนมจีบ | ๑ | ๔ |

สื่อการเรียนรู้

- ใบความรู้
- ตัวอย่างผลงานจาก
การทำขนมจีบตัวอย่างวัสดุ/อุปกรณ์

การวัดการประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการทำขนมปังสังขยาได้มาตรฐานและสวยงามถูกหลักสุขอนามัย

.....ผู้เสนอหลักสูตร
(.....)

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

.....ประธานกรรมการ/ผู้อำนวยการ ศกร.อำเภอ
(.....)

.....ผู้เชี่ยวชาญ (วิทยากร)
(.....)

.....ประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา
(.....)

.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย
(.....)

.....ผู้รับผิดชอบงานการศึกษาต่อเนื่อง
(.....)