

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ

หลักสูตร การทำขนมจีบ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

ขนมจีบ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแผ่นเกี๊ยว หรือแผ่นแป้งมาห่อไส้ที่ทำจากเนื้อหมูบดหยาบ ผสมกับ มันหมูเนื้อกุ้งหรือเนื้อปูอย่างใดอย่างหนึ่งหรือผสมกันอาจผสมแป้งบริโภคมันแกวไขด้วยก็ได้ ปูรสด้วย เครื่องปรุงรส เช่น เกลือ น้ำซีอิ้ว พริกไทย น้ำมันงา อาจตกแต่งด้วยสวนประกอบอื่นๆ เช่น ไข่เค็มหั่นเป็นชิ้นเล็ก เนื้อปู เนื้อกุ้ง อาจนำไป นึ่งให้สุก บรรจุใส่ภาชนะบรรจุ แล้วนำไปแช่เยือกแข็ง (freezing) หรือแช่เย็น (chilling) ก่อนบริโภคตองนำไปให้ความ ร้อนให้สุก

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพการทำขนมจีบ จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และ ทักษะพื้นฐานในการประกอบอาชีพด้านการทำอาหาร โดยเฉพาะการทำขนมจีบซึ่งเป็นอาหารที่ได้รับความนิยม สามารถ ผลิตและจำหน่ายได้ง่าย ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน และเหมาะสมกับการสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็น อาชีพหลักได้ หลักสูตรมุ่งเน้นการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัตถุดิบได้อย่าง เหมาะสม ปูรง และผลิตขนมจีบได้อย่างถูกสุขลักษณะ มีคุณภาพ รสชาติอร่อย และปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งมี ความรู้เบื้องต้นด้าน การคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และการจำหน่าย

นอกจากนี้ หลักสูตรยังส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมเกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เห็นคุณค่าในอาชีพ สุจริต สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพที่มั่นคง สอดคล้องกับสภาพ เศรษฐกิจและ ความต้องการของตลาดในชุมชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำขนมจีบ อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีทักษะในการปฏิบัติการทำขนมจีบได้จริง มีรสชาติอร่อย สะอาด และถูก สุขลักษณะ
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม ให้กับตนเองและครอบครัว
4. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่าย
5. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เห็นคุณค่าในอาชีพสุจริต และสามารถ พัฒนาอาชีพได้อย่างยั่งยืน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของขนมจีบ	อธิบายความเป็นมาของการทำขนมจีบได้	ความเป็นมาของการทำขนมจีบ	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำขนมจีบ	10 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1.วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมจีบ 2.วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการการทำขนมจีบ 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	10 นาที	
3	ขั้นตอนการทำขนมจีบ	1. อธิบายขั้นตอนการทำขนมจีบ 2. ปฏิบัติการทำขนมจีบ	1. ขั้นตอนการทำขนมจีบ 2. การปฏิบัติการทำขนมจีบ	1.วิทยากรอธิบายการทำขนมจีบ 2.วิทยากรสาธิตการทำขนมจีบและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 3. วิทยากรและผู้แลกเปลี่ยนเรียนรู้		4 ชั่วโมง
4	คุณค่าการทำขนมจีบ	อธิบายคุณค่าของการทำขนมจีบได้	คุณค่าของการทำขนมจีบ	1. ผู้เรียนศึกษาไปความรู้คุณค่าของการทำขนมจีบ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของการทำขนมจีบ	10 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5	การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	การจัดหาจัดทำกรบรรจุหีบห่อ	1.วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหา และเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	10 นาที	
6	การคิดต้นทุน กำไร	การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายขนมจีบ	การคำนวณต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	10 นาที	
7	ช่องทางการจัดการตลาดของการทำขนมจีบ	อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของการทำขนมจีบได้	ช่องทางการตลาดของการทำขนมจีบ	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด	10 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้
2. การฝึกปฏิบัติ
3. สื่ออินเทอร์เน็ต
4. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
5. ฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีเวลาเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีชิ้นงานผ่านเกณฑ์ประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....