

หลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมจิบ จำนวน 5 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ขนมจิบ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแผ่นเกี้ยว หรือแผ่นแป้งมาห่อไส้ที่ทำจากเนื้อหมูบดหยาบ ผสมกับมันหมูเนื้อนุ่มหรือเนื้อปูอย่างใดอย่างหนึ่งหรือผสมกันอาจผสมแป้งบริโภคมันแกวซ์ด้วยก็ได้ ปิ้งรสด้วยเครื่องปิ้งรส เช่น เกลือ น้ำซีอิ้ว พริกไทย น้ำมันงา อาจตกแต่งด้วยสวนประกอบอื่นๆ เช่น ไข่เค็มหั่นเป็นชิ้นเล็ก เนื้อปู เนื้อกุ้ง อาจนำไปนึ่งให้สุก บรรจุใส่ภาชนะบรรจุ แลนำไปแชเยือกแข็ง (freezing) หรือแชเย็น (chilling) ก่อนบริโภคตองนำไปให้ความร้อนให้สุก

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพการทำขนมจิบ จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะพื้นฐานในการประกอบอาชีพด้านการทำอาหาร โดยเฉพาะการทำขนมจิบซึ่งเป็นอาหารที่ได้รับความนิยม สามารถผลิตและจำหน่ายได้ง่าย ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน และเหมาะสมกับการสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้

หลักสูตรมุ่งเน้นการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม ปิ้ง และผลิตขนมจิบได้อย่างถูกต้องสุกสุก ลักษณะ มีคุณภาพ รสชาติอร่อย และปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งมีความรู้เบื้องต้นด้านการคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และการจำหน่าย

นอกจากนี้ หลักสูตรยังส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมเกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เห็นคุณค่าในอาชีพสุจริต สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพที่มั่นคง สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและความต้องการของตลาดในชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำขนมจิบอย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีทักษะในการปฏิบัติการทำขนมจิบได้จริง มีรสชาติอร่อย สะอาด และถูกสุขลักษณะ
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว
4. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่าย และการ
5. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เห็นคุณค่าในอาชีพสุจริต และสามารถพัฒนาอาชีพได้อย่างยั่งยืน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ความเป็นมาของขนมจีบ	อธิบายความเป็นมาของการทำขนมจีบได้	ความเป็นมาของการทำขนมจีบ	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำขนมจีบ	20 นาที	
2	2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้เหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1.วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมจีบ 2.วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการการทำขนมจีบ 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	20 นาที	
3	3. ขั้นตอน การทำขนมจีบ	3. อธิบายขั้นตอนการทำขนมจีบ	3. ขั้นตอนการทำขนมจีบ	วิทยากรอธิบายการทำขนมจีบ	20 นาที	
4	4. การปฏิบัติการทำขนมจีบ	4. ปฏิบัติการทำขนมจีบ	4. การปฏิบัติการทำขนมจีบ	1.วิทยากรสาธิตการทำขนมจีบ และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2.วิทยากรและผู้แลกเปลี่ยนเรียนรู้		2 ชั่วโมง
5	5. คุณค่าการทำขนมจีบ	5. อธิบายคุณค่าของการทำขนมจีบได้	5. คุณค่าของการทำขนมจีบ	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของการทำขนมจีบ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของการทำขนมจีบ	10 นาที	10 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6	การจัดหาหรือจัดทำบรรจุภัณฑ์	จัดหาหรือ จัดทำการบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	การจัดหา จัดทำการบรรจุภัณฑ์	1.วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหา และเทคนิคของการทำบรรจุภัณฑ์ 2. ใ้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุ ภัณฑ์	20 นาที	20 นาที
7	การคิดต้นทุน กำไร	การคิดต้นทุน กำไรจากการ จำหน่ายขนมขนมจีบ	การคำนวณ ต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ วิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ใ้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	20 นาที	30 นาที
8	ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำขนมจีบ	อธิบายของทางการจัดการการตลาดของการทำขนมจีบได้	ช่องทางการตลาดของการทำขนมจีบ	1.วิทยากรแจกใบความรู้ใ้ผู้เรียนศึกษา 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด	10 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้เรื่อง ความเป็นมา ของการทำขนมจีบ
2. รูปภาพ
3. สื่อออนไลน์
4. วัสดุอุปกรณ์จริง

การวัดผลประเมินผล

- 1.สังเกตความสนใจ
- 2.ซักถาม
- 3.การมีส่วนร่วม
- 4.ชิ้นงาน/ผลงาน
5. ประเมิน ผลงานผู้เรียน โดยใ้ใ้ใบงาน ที่กำหนด

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....