

หลักสูตร การทำขนมจีบแป้งสด จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

ความสำคัญ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนในท้องถิ่น ตลอดจนเพิ่มขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง ขนมจีบแป้งสด เป็นอาหารว่างไทยโบราณ เป็นอาหารว่างที่ต้องใช้ความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และการประกอบอาชีพที่สร้างรายได้เป็น อาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับประชาชน

หลักการ

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม

จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

จุดหมาย

1. เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับประชาชนในชุมชน และเป็นพื้นฐานสำหรับช่องทางการประกอบอาชีพอิสระได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง ปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปของการเตรียม และการท าขนมจีบ 1.1 ความเป็นมาและ ความสำคัญของการทำขนม จีบแป้งสด 1.2 ประโยชน์ของการทำขนม จีบแป้งสด	1.อธิบายความ เป็นมา และ ความสำคัญของ การ ทำขนมจีบแป้งสด 2.ประโยชน์ของการ ทำ ขนมจีบแป้งสด	1.อธิบายความเป็นมา และความสำคัญของ การทำขนมจีบแป้งสด 2. ประโยชน์ของการ ทำขนมจีบแป้งสด	การบรรยาย	1 ชั่วโมง	-
2	รูปแบบของการทำขนมจีบ แป้งสด 2.1 วิธีการทำขนมจีบแป้งสด	1.อธิบายรูปแบบของ การทำขนมจีบแป้งสด	1. รูปแบบของการทำ ขนมจีบแป้งสด	การบรรยาย	1 ชั่วโมง	-
3	ขั้นตอนวิธีการทำขนมจีบ 3.1 วิธีการเตรียม อุปกรณ์ การทำขนมจีบแป้งสด 3.2 วิธีการทำขนมจีบแป้งสด	1.ผู้เรียนสามารถ เตรียม อุปกรณ์การทำขนมจีบ แป้งสด 2.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ทำขนมจีบแป้งสด	1. วิธีการเตรียม อุปกรณ์การทำขนมจีบ แป้งสด 2. วิธีการทำขนมจีบ แป้งสด	สาธิต/ ปฏิบัติ		8 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

- 1. ภาพประกอบการเรียนการสอน
- 2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการท าขนมจีบ

การวัดผลประเมินผล

- 1.การสังเกตพฤติกรรมผู้เรียนรู้/การรับรู้/การมีส่วนร่วม
- 2.การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ

.....งานหลักสูตร

(นางสาวยมลพร โสภำพันธุ์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวจรัสศรี คำแหง

.....ผู้อนุมัติ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร

