

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยสนับสนุนในการจัดฝึกอบรมด้าน อาชีพหลักสูตรการทำขนมจีบรวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการ เรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้ทีมงานทำสร้างรายได้ให้ตนและครอบครัว

เพื่อดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำมี รายได้จึงได้คัดเลือกการทำขนมจีบเพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ไปมีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไปได้

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานเพื่อการพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและ จัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

มกราคม 2568

	หน้า
คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบ	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำขนมจีบ	1
หลักสูตรการทำขนมจีบ	1
ความเป็นมา	8
จุดประสงค์การเรียนรู้	8
กลุ่มเป้าหมาย	8
ระยะเวลา	9
เนื้อหาหลักสูตร	8
การจัดการเรียนรู้	9
สื่อการเรียนรู้	9
การวัดและประเมินผล	9
การจบหลักสูตร	9
เอกสารหลักฐานการศึกษา	9
การเทียบโอนผลการเรียน	9
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมจีบ	10-12
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำขนมจีบ	13
ใบความรู้ วิธีการทำขนมจีบ	14
ใบงาน แบบบันทึกการทำขนมจีบ	15
ใบความรู้ คุณค่าจากการทำขนมจีบ	16
ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ	17
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร	18
ใบงาน การคิดต้นทุน กำไร	19
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	20
แบบวัดและประเมินผลการทำขนมจีบ	21
ใบงาน แบบประเมินผลงานผู้เรียน	22
บรรณานุกรม	23
คณะผู้จัดทำ	24

หลักสูตรการเพื่อการพัฒนาตนเอง หลักสูตรการทำขนมจีบ จำนวน 5 ชั่วโมง

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมจีบ

ก่อนที่ผู้เรียนจะเข้าสู่การเริ่มต้นการทำขนมจีบผู้เรียนควรเรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบแผ่นเกี้ยว 1 ห่อ (ชนิดบาง สำหรับห่อขนมจีบ) หมูสับ 550 กรัม ไข่ไก่ 1/2 ฟอง แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ พริกไทยป่น 1 ช้อนชา กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ หอมแดง 2 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันงา 1 ช้อนชา ซีอิ๊วขาวเห็ดหอม 2 ช้อนชา น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ ผงปรุงรส 1 ช้อนชา น้ำเย็น หรือน้ำแข็ง 1/2 ถ้วย แครอทสับ 1 ถ้วย ต้นหอมซอย 2 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสม อื่นๆ

กระเทียมเจียว 1/2 ถ้วย น้ำมันที่ได้จากการเจียวกระเทียม 1/2 ถ้วย ผักชี ผักสลัด

น้ำจิ้มขนมจีบ จกฉั่ว ซ้อแบบสำเร็จมีเป็นขวดขายในห้างทั่วไป ที่จำเป็นต้องใช้โดยมีวิธีการเลือกดังนี้

แผ่นเกี้ยว



แผ่นเกี้ยวเป็นวัตถุดิบประเภทแป้งแบบสำเร็จรูป ซึ่งสามารถนำมาปรุงอาหารได้หลากหลาย ทั้งแบบที่ทำได้ง่าย ๆ ใช้เวลาไม่นาน กับแบบที่ต้องรังสรรค์กันอย่างพิถีพิถัน หลายบ้านจึงนิยมซื้อแผ่นเกี้ยวสูตรที่ชื่นชอบติดบ้านเอาไว้ด้วย ในสมัยก่อนแผ่นเกี้ยวจะมีลักษณะเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมสี่เหลี่ยมหรือสี่เหลี่ยมรีเท่านั้น แต่ปัจจุบันมีการพัฒนาแผ่นเกี้ยวขึ้นมาหลากหลายสูตรได้อย่างน่าสนใจเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ทุกกลุ่ม ทั้งแผ่นเกี้ยวสูตรปราศจากกลูเตนและสารก่อภูมิแพ้ สูตรผสมผักและสมุนไพร สูตรที่มีการเติมกลิ่นลิ้นี่ให้ทานยิ่งขึ้น

ไข่ไก่



ไข่(egg)เป็นอาหารที่มีค่าทางโภชนาการสูงมากเป็นแหล่งของโปรตีนที่มีคุณภาพดีที่สุดในเชิงจากโปรตีนไข่มีกรดแอมิโนชนิดที่จำเป็นต่อร่างกายของมนุษย์ครบถ้วนทั้งชนิด

แป้งมัน



แป้งมันสำปะหลังเป็นแป้งที่ได้จากมันสำปะหลังลักษณะของแป้งมีสีขาวเนื้อเนียนลื่นเป็นมันเมื่อทำให้สุก ด้วยการกวนกับน้ำไฟอ่อนปานกลางแป้งจะละลายง่ายสุกง่ายแป้งเหนียวติดภาชนะหนืดข้นขึ้นเรื่อยๆไม่มีการรวมตัวเป็นก้อน เหนียวเป็นใย ติดกันหมด เนื้อแป้งใส่เป็นเงาพอเย็นแล้วจะติดกันเป็นก้อนเหนียว ติดภาชนะ
พริกไทย



พริกไทยขาวกับพริกไทยดำนั้นมาจากต้นเดียวกัน แต่มีกรรมวิธีแตกต่างกันโดยพริกไทยขาวคือผลสุกของพริกไทยดำที่ผ่านการเลาะเปลือกออกนั่นเอง ซึ่งวิธีการนำสกัดและดูแลนั้นก็แตกต่างกันไป ซึ่งพริกไทยนั้นจะมีสรรพคุณในด้านยารักษาโรคมามากกว่าพริกไทยขาว ไม่ว่าจะเป็นตัวคุณค่าทางโภชนาการต่างๆและยาอายุวัฒนะที่ช่วยในการดูแลร่างกาย ซึ่งพริกไทยขาวหรือพริกไทยอ่อนก็จะมีคุณค่าน้อยกว่าพริกไทยดำ ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้พริกไทยดำในการสกัดน้ำมันหอม แต่ทั้งนี้พริกไทยขาวก็จะมีคุณค่าหอมนุ่มละมุนมากกว่า ซึ่งมักจะถูกนำมาใช้ในการแต่งกลิ่นและปรุงอาหารมากกว่า พริกไทยขาวจะมีราคาที่ค่อนข้างแพงกว่าพริกไทยดำ เนื่องจากกรรมวิธีสกัดที่ค่อนข้างซับซ้อนและพิถีพิลัน รวมถึงขั้นตอนที่มากกว่าการทำพริกไทยดำด้วย ซึ่งทั้งนี้ ก็ขึ้นอยู่กับความชอบและรูปแบบการใช้งานของแต่ละคนว่าจะเลือกใช้พริกไทยแบบใดนั่นเอง

กระเทียม



กระเทียมเป็นที่รู้จักกันมาเกือบ 6,000 ปีแล้ว เป็นทั้งเครื่องเทศและสมุนไพร อาหารไทยจำนวนมาก ก็ต้องใช้กระเทียมเป็นส่วนประกอบสำคัญ ประเทศอื่นๆ ก็เช่นเดียวกัน คุณสมบัติของกระเทียมคือ เพิ่มรสชาติอาหารให้อร่อย เข้มข้นมากขึ้น กลิ่นหอม นอกจากนี้ กระเทียมยังถือว่าเป็นพืชที่มีสรรพคุณทางยา ช่วยปรับสมดุลของร่างกาย บรรเทาอาการและรักษาโรคได้หลากหลาย กระเทียมมีสรรพคุณในการช่วยขับลม เสริมภูมิคุ้มกันของร่างกาย สามารถฆ่าเชื้อโรคต่างๆ เช่น เชื้อรา เชื้อแบคทีเรีย รักษาโรคบิด แก้อาการท้องอืดท้องเฟ้อ ช่วยขับเสมหะ แก้หวัด รวมไปถึงช่วยลดความดันโลหิต ลดความเสี่ยงโรคหัวใจ ช่วยเพิ่มการไหลเวียนของเลือด นอกจากนี้ยังช่วยลดโคเลสเตอรอล ไขมัน และน้ำตาลในเลือด

หอมแดง



หัวหอมแดง มีสารเคมีและสารอาหารมากมาย เช่น ไดอัลลิล ไตรซัลไฟด์ (เช่นเดียวกับที่ได้ในกระเทียม) และยังมีฟลาโวนอยด์ โกลโคไซด์ เพคติน ลูโคคินิน ซึ่งสารต่าง ๆ เหล่านี้มีคุณสมบัติในการช่วยยับยั้งแบคทีเรีย ลดไขมันในเส้นเลือด และในหัวหอมยังมีน้ำมันหอมระเหย ซึ่งประกอบไปด้วยสารกำมะถัน และแร่ธาตุอื่น ๆ ไม่ว่าจะเป็นธาตุเหล็ก แคลเซียม และฟอสฟอรัส

น้ำตาลทราย



ประเภทของน้ำตาล

น้ำตาลทรายดิบ (Raw Sugar) คือน้ำตาลทรายที่ใช้ส่งออกเพื่อจำหน่ายในต่างประเทศหรือเก็บไว้เป็นวัตถุดิบในการผลิตน้ำตาลทรายขาว โดยน้ำตาลทรายดิบจะมีสีน้ำตาลเข้ม มีสิ่งสกปรกเจือปนอยู่และมีความบริสุทธิ์ต่ำ

น้ำตาลทรายดิบคุณภาพสูง (High Pol Sugar) คือน้ำตาลทรายดิบที่นำมาผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์บางส่วน สีของน้ำตาลเป็นสีเหลืองแกมน้ำตาล สามารถนำไปบริโภคได้โดยตรง แต่ไม่เป็นที่นิยมของคนส่วนใหญ่ ยกเว้นในประเทศที่กำลังพัฒนาและมีกำลังซื้อค่อนข้างต่ำ เนื่องจากน้ำตาลชนิดนี้มีราคาสูงกว่า

น้ำตาลทรายขาวน้ำตาลทรายขาว (White Sugar) คือน้ำตาลที่ได้มาจากการสกัดเอาสิ่งเจือปนออกจากน้ำตาลทรายดิบ และเป็นที่นิยมในการใช้บริโภค

น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ (Refined Sugar) คือน้ำตาลที่ผ่านกระบวนการผลิตคล้ายกับน้ำตาลทรายขาว แต่จะมีความบริสุทธิ์มากกว่ามีลักษณะเป็นเม็ดสีขาวใสนิยมนำมาใช้ในอุตสาหกรรมที่ต้องการใช้น้ำตาลที่มีความบริสุทธิ์มาก เช่น เครื่องดื่มประเภทน้ำอัดลม เครื่องดื่มบำรุงกำลัง รวมไปถึงอุตสาหกรรมยา เป็นต้น

น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์พิเศษ (Super Refined Sugar) คือน้ำตาลที่ผ่านกระบวนการผลิตเหมือนน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์แต่จะมีความบริสุทธิ์มากกว่านิยมนำไปใช้ในอุตสาหกรรมที่ต้องการใช้น้ำตาลที่มีความบริสุทธิ์มาก ๆ เป็นส่วนประกอบ

น้ำตาลปีบ (Paste Sugar) คือน้ำตาลที่ได้จากเอาน้ำตาลทรายขาวมาเคี่ยวจนมีความเข้มข้นตามที่กำหนดแล้วนำไปบรรจุขณะยังร้อนและผึ่งให้น้ำตาลแข็งตัวโดยใช้ลมเย็น

น้ำตาลทรายแดง (Brown Sugar) คือน้ำตาลที่ได้จากการเอาน้ำตาลทรายดิบมาละลายกับน้ำอ้อยใสและน้ำเชื่อมดิบในอัตราส่วนที่กำหนด

น้ำเชื่อม (Liquid Sugar) คือน้ำตาลที่ได้จากการแปรสภาพจากผลึกของน้ำตาลเป็นน้ำเชื่อมนิยมนำมาใช้เพื่อความสะดวกในกระบวนการผลิตต่าง ๆ เช่น น้ำอัดลม เครื่องดื่มชูกำลัง ฯลฯ

น้ำตาลแร่ธรรมชาติ (Mineral Sugar) คือน้ำตาลที่ได้จากการผสมคาร์ราเมลซึ่งได้มาจากการเคี่ยวน้ำตาลกับโมลาสซึ่งมีแร่ธาตุธรรมชาติจากอ้อยแล้วจึงนำไปผสมกับน้ำตาลทรายขาวตามสัดส่วนที่เหมาะสมเพื่อให้แร่ธาตุจากอ้อยที่สูญเสียไปกับกากน้ำตาลในกระบวนการตกผลึกของน้ำตาล กลับคืนสู่น้ำตาล

น้ำมันงา



อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระมีกรดไขมันโอเมก้า(Omega)ในปริมาณที่สูงมากโดยสามารถเอาชนะแชมป์อย่างเมล็ดเจียได้อย่างขาดลอย

1. ช่วยบำรุงหัวใจและหลอดเลือดให้แข็งแรง

โอเมก้าช่วยลดระดับคอเรสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ในเลือดช่วยให้หัวใจทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพหลอดเลือดมีความแข็งแรงมากขึ้นป้องกันเส้นเลือดในสมองแตก

2. พัฒนาระบบประสาทและสมอง

พัฒนาซ่อมแซมระบบประสาทและสมองและระบบประสาทตาเนื่องจากโอเมก้าช่วยเรื่องระบบการไหลเวียนเลือดในร่างกายทำให้เลือดและสารอาหารต่างๆถูกลำเลียงไปยังสมองได้มากซึ่งจึงช่วยพัฒนาระบบสมองให้ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

3. ช่วยลดการอักเสบของร่างกายรักษาและบรรเทาอาการอักเสบของร่างกายซึ่งเป็นผลมาจากสมดุลของโอเมก้า -3 และ 6 ที่อยู่ในน้ำมันงาขี้ม้อน ช่วยรักษาและบรรเทาอาการอักเสบของข้อได้อย่างมีนัยสำคัญ

เกลือ



เกลือถือว่าเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการทำอาหารไม่ว่าจะใช้เพื่อเพิ่มรสชาติเค็มให้กับเมนูอาหารตลอดจนใช้ในการหมักก๋ม สำหรับถนอมอาหาร จึงเป็นของคู่ครัวที่จะขาดไปไม่ได้เลย แต่รู้หรือไม่ว่านอกจากรสชาติที่เค็มแล้ว เกลือยังให้ประโยชน์ต่างๆต่อร่างกายอย่างเนกอนันต์รวมถึงยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้อย่างหลากหลายกว่า

เนื้อหมูบด



เนื้อหมูบดจะอุดมไปด้วยโปรตีนแล้ว ยังเป็นแหล่งของสารอาหารอื่นๆ เช่น วิตามินบี 1 ช่วยลดอาการเหน็บชา วิตามินเอ ช่วยบำรุงสายตา ฟอสฟอรัส และไนอาซิน (วิตามินบี 3) ช่วยในการลดไขมันลดกอักเสบของผิวหนัง และบำรุงสมอง จะพบมากในเนื้อส่วนที่ไม่ติดมัน

ซีอิ้วขาว



ซอสถั่วเหลืองหรือที่เรารู้จักกันในชื่อ “ซีอิ้วขาว” (Soy Sauce) เป็นผลิตภัณฑ์ของเหลวที่ได้จากการย่อยสลายโปรตีนของถั่วเหลือง หรือส่วนผสมของถั่วเหลือง กับ แป้งข้าวสาลี หมักด้วยเชื้อจุลินทรีย์ ในพื้นที่ที่มีการควบคุมความชื้น ความสะอาด และอุณหภูมิที่เหมาะสม จนทำให้เกิดการย่อยสลายโปรตีนและแป้งออกมาเป็นน้ำตาลและกรดอะมิโน ซีอิ้วขาวจึงให้กลิ่นและรสชาติ เค็มและหวานอ่อนๆ

ซอสหอยนางรม



ซอสหอยนางรมนิยมนำไปใช้กับเมนูผัดทุกชนิด เช่น ผัดผัก , หมู / เนื้อ ผัดน้ำมันหอย, นำไปใส่กับไข่เจียว เพื่อปรุงรสชาติให้ไข่เจียวหอม กลมกล่อม , สามารถนำไปหมักกับเนื้อสัตว์เพื่อใช้สำหรับ ปิ้งย่าง ทอด และ นำไปผสมกับน้ำจิ้มสุกี้ได้อีกด้วย

ผงปรุงรส



เครื่องปรุงรสคือเครื่องปรุงที่เติมลงในอาหารโดยทั่วไปหลังการปรุงอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติเฉพาะเพื่อเพิ่มรสชาติหรือเพื่อเสริมอาหารเครื่องปรุงรสโตะหรือซอสโตะเป็นเครื่องปรุงรสที่เสิร์ฟแยกต่างหากจากอาหาร และเพิ่มรสชาติโดยร้านอาหาร

แครอท



แครอท เป็นผักจำพวกรากที่โดยทั่วไปมีสีส้ม แต่ก็ปรากฏพันธุ์ปลูกสีม่วง ดำ แดง ขาว และเหลืองด้วย ทั้งหมดนี้ได้รับการปรับปรุงพันธุ์มาจากแครอทป่า ซึ่งมีถิ่นกำเนิดอยู่ในยุโรปและเอเชียตะวันตกเฉียงใต้ช่วยบำรุงและรักษาสายตา รักษาโรคตาฟาง และต่อกระดูก มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งมีส่วนช่วยในการชะลอวัยและการเกิดริ้วรอยแห่งวัย ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในร่างกาย ช่วยรักษาโรคความดันโลหิตสูง สรรพคุณแครอทช่วยรักษาระดับน้ำตาลในเลือด ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในระบบไหลเวียนของเลือด

ต้นหอม



ต้นหอม เป็นพืชล้มลุกขนาดเล็กตระกูลเดียวกับกระเทียม ทำหน้าที่สะสมอาหาร ใบเป็นท่อยาว ปลายแหลม ภายในกลวง ดอกมีสีขาวออกเป็นช่อ ต้นหอมกินได้ทั้งใบ ดอก และหัว มีกลิ่นฉุนและรสซ่า นิยมนำไปกินเป็นผักเคียงกับอาหารชนิดต่างๆ

ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำขนมจีบ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ที่จะพัฒนาศักยภาพของประชาชนในพื้นที่ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้งและมีการทำอย่างยั่งยืนสภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมืองสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย

โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

อาชีพการทำผลิตภัณฑ์จากการทำขนมจีบเป็นอีกหนึ่งอาชีพที่น่าสนใจสามารถเป็นอาชีพทางเลือกสร้างรายได้เสริม หรือเพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงได้ส่งเสริมการจัดทำหลักสูตรการทำขนมจีบซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับทักษะการบริหารจัดการในอาชีพการทำขนมจีบอย่างมีคุณภาพ การเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสมและมีคุณภาพ วัสดุอุปกรณ์และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่าง ๆ ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

1.ความเป็นมา

ขนมจีบ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแผ่นกึ่งเหลวหรือแผ่นแป้งมาห่อไส้ที่ทำจากเนื้อหมูบดหยาบผสมกับมันหมูเนื้ออกหรือเนื้อปูอย่างใดอย่างหนึ่งหรือผสมกันอาจผสมแป้งบริโภคมันแกวซ์ด้วยก็ได้ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรส เช่น เกลือ น้ำซีอิ้ว พริกไทย น้ำมันงา อาจตกแต่งด้วยส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ไข่เค็มหั่นเป็นชิ้นเล็ก เนื้อปู เนื้ออก อาจนำไปนึ่งให้สุก บรรจุใส่ภาชนะบรรจุ แล้วนำไปแช่เยือกแข็ง (freezing) หรือแช่เย็น (chilling) ก่อนบริโภคต้องนำไปให้ความร้อนให้สุก

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1 อธิบายความเป็นมาของผลิตภัณฑ์การทำขนมจีบ
- 2.2 อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 อธิบายขั้นตอนการทำขนมจีบ
- 2.4 ปฏิบัติการทำขนมจีบได้
- 2.5 อธิบายคุณค่าของผลิตภัณฑ์ขนมจีบได้
- 2.6 จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
- 2.7 คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายขนมจีบ
- 2.8 อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของขนมจีบได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความเป็นมาของการทำขนมจีบ
- 5.2 วัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 5.3 ขั้นตอนการทำขนมจีบ
- 5.4 การปฏิบัติการทำขนมจีบได้

- 5.5 คุณค่าของขนมจีบได้
- 5.6 การจัดหาหรือจัดทำอาหารบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
- 5.7 การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายขนมจีบได้
- 5.8 ช่องทางการจัดการตลาดของขนมจีบได้

6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
- 7.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
- 7.3 สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
- 7.4 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

8. การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

9. การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 9.3 มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

เกียรติบัตรออกโดยสถานศึกษา (แบบ กศ.ตน..1)

11. การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานโดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือกสาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
()

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
()

เจ้าหน้าที่งานเพื่อการพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
()

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร
()

กรรมการสถานศึกษา

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมจีบ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของขนมจีบ	1. อธิบายความเป็นมาของการทำขนมจีบได้	1. ความเป็นมาของการทำขนมจีบ	1. วิद्यากรอธิบายความเป็นมาของการทำขนมจีบ	1. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำขนมจีบ 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมิน	20 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิद्यากรอธิบายอุปกรณ์ในการ ทำขนมจีบ 2. วิद्यากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำขนมจีบ 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุ อุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	ผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	20 นาที	
3. ขั้นตอนการทำขนมจีบ	3. อธิบายขั้นตอนการทำขนมจีบ	3. ขั้นตอนการทำขนมจีบ	1. วิद्यากรอธิบายการทำขนมจีบ	1. ใบความรู้เรื่องการทำขนมจีบ 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		20 นาที	
4. การปฏิบัติการทำขนมจีบ	4. ปฏิบัติการทำขนมจีบ	4. การปฏิบัติการทำขนมจีบ	1. วิद्यากรสาธิตการทำขนมจีบและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิद्यากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบงานการทำขนมจีบ			2 ชั่วโมง

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมจีบ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5. คุณค่า การทำขนมจีบ	5. อธิบาย คุณค่าของ การทำขนมจีบได้	5. คุณค่า ของการทำขนมจีบ	1. ผู้เรียนศึกษาไปความรู้คุณค่า ของการทำขนมจีบ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ คุณค่าของการทำขนมจีบ	ใบความรู้ เรื่องคุณค่าการทำขนมจีบ		10 นาที	10 นาที
6. การจัดหาหรือ จัดทำบรรจุหีบห่อ	6. จัดหาหรือ จัดทำบรรจุหีบห่อ ได้อย่างเหมาะสม	6. การจัดหา จัดทำบรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหา และเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุ หีบห่อ	1. ใบความรู้ เรื่องการจัดทำบรรจุหีบห่อ 2. ตัวอย่างการจัดทำบรรจุ หีบห่อ		20 นาที	20 ชั่วโมง
7. การคิดต้นทุน กำไร	7. คิดต้นทุน กำไรจากการ จำหน่ายขนมจีบ	7. การคำนวณ ต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ วิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้เรื่อง การคำนวณต้นทุนกำไร 2. ใบงาน		20 นาที	30 นาที
8. ช่องทางการ จัดการการตลาด ของการทำขนมจีบ	8. อธิบายช่องทาง การจัดการการตลาด ของการทำขนมจีบได้	8. ช่องทางการตลาด ของการทำขนมจีบ	1. วิทยากรแจกใบความรู้ ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการจัดการการตลาด	1. ใบความรู้เรื่อง ช่องทางการตลาด		10 นาที	

ใบความรู้

ความหลากหลายของขนมจีบ



ขนมจีบ มาจากภาษา광둥 แปลว่า Touch The Heart หมายถึง การทำอาหารคำเล็กคำน้อย นอกจากจะใช้ความคิดสร้างสรรค์แล้ว ยังต้องใช้ฝีมือประดิษฐ์ประดอยให้สวยงาม น่าลิ้มลอง และอร่อย ดังนั้น หัวใจสำคัญในการทำขนมจีบให้อร่อยนั้นคือ จะต้องใส่ใจลงไปกับขนมจีบด้วย ขนมจีบเป็นอาหารที่ทานง่าย และรสชาติแปลกใหม่ จึงไม่แปลกใจเลยที่ขนมจีบจะกลายเป็นอาหารยอดนิยมของคนทั่วโลก ขนมจีบไม่เพียงแต่จะมีชื่อเรียกแบบนี้เท่านั้น แต่ยังมีชื่อที่เปลี่ยนไปตามท้องถิ่นบางท้องถิ่นที่เรียกขนมจีบเป็นชื่ออื่น ภาษาจีนกลาง จะเรียกว่า ซาวม่าย (^^ ■ shao mai) (ซึ่งในแต่ละท้องถิ่นที่จะมีการเรียกที่แตกต่างกันไปบ้าง แต่จะต่างที่เพียงเสียง หรือการใช้อักษรแทนเสียงเพียงเล็กน้อยเท่านั้น) แต่ที่พบส่วนใหญ่ นั่นคือ ติมซ่า (ขนมจีบ) นั่นเอง

ใบความรู้ การทำขนมจีบ

ส่วนผสม ขนมจีบหมูสับ (สูตรนี้ทำได้ประมาณ 50 ลูก)

1. แผ่นเกี๊ยว 1 ท่อ (ชนิดบาง สำหรับท่อขนมจีบ)
2. หมูสับ 550 กรัม
3. ไข่ไก่ 1/2 ฟอง
4. แป้งมัน 2-3 ช้อนโต๊ะ
5. พริกไทยป่น 1 ช้อนชา
6. กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ
7. หอมแดง 2 ช้อนโต๊ะ
8. น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
9. น้ำมันงา 1 ช้อนชา
10. ซีอิ้วขาวเห็ดหอม 2 ช้อนชา
11. น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ
12. ผงปรุงรส 1 ช้อนชา
13. น้ำเย็น หรือน้ำแข็ง 1/2 ถ้วย
14. แครอทสับ 1 ถ้วย
15. ต้นหอมซอย 2 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสม อื่นๆ

1. กระเทียมเจียว 1/2 ถ้วย
2. น้ำมันที่ได้จากการเจียวกระเทียม 1/2 ถ้วย
3. ผักชี ผักสลัด
4. น้ำจิ้มขนมจีบ จักฉนวน ซ้อแบบสำเร็จมีเป็นขวดขายในห้างทั่วไป

วิธีทำไส้

1. ผัดหอมหัวใหญ่กับน้ำมันพืชให้หอม
2. ใส่เนื้อไก่และมันลงผัดจนกระทั่งมันสุก ใส่เครื่องปรุงทั้งหมดลงผัดให้แห้ง พักทิ้งไว้ให้เย็น

วิธีทำแป้งชั้นใน

ผสมแป้งกับน้ำมันพืชให้เข้ากัน แบ่งแป้งเป็น 20 ก้อน

วิธีทำแป้งชั้นนอก

ผสมส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน นวดเบาๆ จนแป้งนุ่มดี แบ่งแป้งเป็น 20 ก้อน

วิธีทำการทำขนมจีบ

วิธีทำ ขนมจีบหมูสับเตรียมเครื่องบดสับ ใส่เนื้อหมูสับลงไปปั่นให้ละเอียด ใส่ไข่ไก่ แป้งมัน ไข่กระเทียมสับ หอมแดงสับ พริกไทยป่น น้ำตาลทราย ซีอิ้วขาวเห็ดหอม น้ำมันหอย น้ำมันงา ปั่นให้ละเอียดเข้ากันดี ใส่แครอท ดันหอมซอย ผสมพอเข้ากัน แล้วตักพักไว้ในตู้เย็นประมาณ 10-20 นาที ล้างมือให้เหนียวหนึบขึ้นให้เหนียวด้วยมืออีกรอบก่อนห่อขนมจีบนำแผ่นแป้งมาตัดมุมให้เป็นวงกลม เตรียมถาดวางขนมจีบ รองด้วยใบตอง ทาน้ำมันที่ได้จากการเจียวกระเทียม ทาลงบางๆ ให้ทั่วนำเอาแผ่นแป้งทาขอบขนมจีบ หรือให้ลองจุ่มน้ำก่อน แล้วจึงตักไส้ใส่ลงไปลงกลาง จับให้เป็นจีบ เป็นคำๆ วางเรียงใส่ถาดไว้ก่อนเตรียมตั้งรองด้วยใบตอง แล้วทาใบตองด้วยน้ำมันที่ได้จากการเจียวกระเทียมนำขนมจีบมาเรียงไว้ให้มีระยะห่าง เพื่อให้สุกทั่วถึง แล้วนึ่งขนมจีบประมาณ 5-10 นาที ทาน้ำมันเจียวกระเทียมให้ทั่วๆ แล้วนึ่งต่ออีก 1 นาทีขนมจีบหมูสับเสร็จเรียบร้อยจัดใส่จานโรยกระเทียมเจียวกรอบๆ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มจิ๊กโฉ่ว ผักสดผักชี ผักกาดหอม

ใบงาน
แบบบันทึก การทำขนมจีบ

ให้ผู้เรียนจดบันทึก ขั้นตอน การทำขนมจีบ ระหว่างที่วิทยากรบรรยาย

แบบบันทึก

ส่วนผสม

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความคิดเห็นส่วนตัว

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ใบความรู้ คุณค่าของขนมจีบ



คุณค่าทางอาหารของขนมจีบ

ประวัติของขนมจีบนั้นแรกเริ่มที่ปรากฏเห็นในวัฒนธรรมของเมืองฮูฮอต ในมองโกเลีย จากการนำมาขายในร้านน้ำชาบนเส้นทางสายไหมจนได้ชื่อว่า 烧卖 (shao mai) ที่แปลว่า สินค้าที่ขายเป็นงานอดิเรกเครื่องเคียง หรือ อาหารเรียกน้ำย่อยคู่กับชา ถูกนำมายังกรุงปักกิ่งและเทียนจินโดยพ่อค้าจากซานซีในช่วงระหว่างราชวงศ์หมิงและราชวงศ์ชิงและต่อมาได้เปลี่ยนตัวอักษรแทนเสียงเป็นและซ้ำ"ตามลำดับประวัติของขนมจีบเริ่มมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรตั้งแต่สมัยราชวงศ์หยวนโดยบันทึกไว้ว่าขนมจีบนั้นใช้ข้าวสรวงดเป็นแป้งใช้หมูเป็นไส้ที่ยอดขนมจีบให้ทำเป็นรูปดอกไม้ขนมจีบเป็นอาหารว่างประเภทควาแบบแห้งของประเทศจีนโดยการปรุงอาหารว่างนี้จะใช้แป้งเป็นแผ่นห่อไส้โดยห่อเป็นทรงกระบอกลักษณะคล้ายกับผลทับทิมหรือคล้ายกับดอกไม้บานหลังจากนั้นจึงนำไปนึ่งจนสุกจากบันทึกบันทึกไว้ทำให้เราทราบกันว่าขนมจีบของจีนมีประวัติยาวนานกว่า 700 ปีแล้ว

คำว่า ขนมจีบ มาจากภาษาควางตุ้ง แปลว่า Touch The Heart หมายถึง การทำอาหารคำเล็กคำน้อยที่นอกจากจะใช้ความคิดสร้างสรรค์แล้วยังต้องใช้ฝีมือประติประดอยให้สวยงามน่าลิ้มลองและอร่อยดังนั้นหัวใจสำคัญในการทำขนมจีบให้อร่อยนั้นคือจะต้องใส่ใจลงไปกับขนมจีบด้วยขนมจีบเป็นอาหารที่ทานง่ายและรสชาติแปลกใหม่จึงไม่แปลกใจเลยที่ขนมจีบจะกลายเป็นอาหารยอดนิยมของคนทั่วโลกขนมจีบไม่เพียงแต่จะมีชื่อเรียกแบบนี้เท่านั้น แต่ยังมีชื่อที่เปลี่ยนไปตามท้องถิ่นบางท้องที่เรียกขนมจีบเป็นชื่ออื่น เช่น ภาษาจีนกลาง จะเรียกว่า ซาวมา่ย ซึ่งในแต่ละท้องที่จะมีการเรียกที่แตกต่างกันไปบ้างแต่จะต่างที่เพียงเสียงหรือการใช้ตัวอักษรแทนเสียงเพียงเล็กน้อยเท่านั้นแต่ที่พบส่วนใหญ่แล้วนั้นคือตีมซ่า(ขนมจีบ)นั่นเองขณะเดียวกันชาวนาตามชนบทเมื่อทำงานเหนื่อยล้าก็จะแวะพักผ่อนและตีมซ่าชายามบ่ายตามร้านน้ำชาเหล่านี้ขณะที่ตีมซ่าก็จะต้องมีอาหารกินเล่นเพื่อกินคู่กับน้ำชาบรรดาเจ้าของร้านจึงเริ่มคิดหาอาหารกินเล่นต่างๆขึ้นมาจึงเป็นที่มาของตีมซ่า(ขนมจีบ)ในเวลาต่อมาด้วยความที่เป็นอาหารกินง่ายและรสชาติแปลกใหม่ตีมซ่า(ขนมจีบ)จึงกลายเป็นอาหารที่นิยมไปทั่วโลก

ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ

การบรรจุหีบห่อสินค้า มีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการป้องกันความเสียหายที่อาจจะเกิดขึ้น ในระหว่างการขนส่ง เป็นการปกป้องและถนอมรักษาสินค้าของลูกค้า ให้คงอยู่ในสภาพสมบูรณ์ที่สุด เมื่อถึงมือของท่าน สินค้าทุกชิ้นจะถูกบรรจุลงหีบห่อที่ได้มาตรฐาน และจัดเตรียมโดยพนักงานที่มาก ด้วยประสบการณ์ และความชำนาญ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าสินค้าของท่านจะได้รับการปกป้องอย่างปลอดภัย สำหรับการบรรจุหีบห่อ สามารถทำได้หลายรูปแบบ

ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์

กล่องขนมจิบกล่องบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารที่สื่อถึงความน่ารับประทานและความปลอดภัย มีการนำเทคนิคเคลือบเงาแบบทั่วทั้งกล่องมาใช้ เพื่อให้เกิดแสงและเงาตกกระทบ สร้างความรู้สึกน่าลิ้มลองให้กับสินค้ามากยิ่งขึ้น

การออกแบบดีไซน์และเลือกใช้กราฟฟิครูปภาพอาหารอย่างขนมจิบ ดึงดูดความน่ารับประทาน จำลองประสบการณ์ที่น่าลิ้มรสให้แก่ลูกค้าก่อนการตัดสินใจซื้อจริงเนื่องจากเป็นกล่องบรรจุอาหาร กระบวนการเทคนิคปั๊มไดคัท ขาดสามารถช่วยผลิตกล่องบรรจุภัณฑ์ที่มีขนาดเหมาะสมในการจัดเก็บสินค้า และเพิ่มความมั่นใจด้วยความแข็งแรงและคงทนในการใช้งานใช้การปะขาว พร้อมขึ้นรูปเป็นกล่องพร้อมใช้งานทันที

วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้ด้านศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำตลอดจนเข้าใจถึงความหมายและคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์
3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า
4. เป็นตัวบ่งชี้และสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์
5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีเยี่ยมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

ใบความรู้

การคำนวณต้นทุน กำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิต และค่าใช้จ่ายในการขนมจิบ

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)แผ่นก๊วย	2 ถุง	40	การกำหนด ราคาขาย คิดจากต้นทุน + กำไรที่ต้องการ
	หมูปด	1 ถุง	80	
	น้ำมันงา	1 ขวด	55	
	น้ำตาล	1 กก.	25	
	จ๊กโฉ่ว	1 ขวด	30	
	ถั่วเหลืองหรือถั่วเขียว	1 กก.	40	
	พริกไทย	1 ขวด	30	
	แป้งมัน	1 ถุง	20	
	ผงปรุงรส	1 ถุง	20	
	แครรอต	ครึ่ง กก.	30	
	หอมแดง	1 กก.	30	
	ซีอิ๊วขาว	1 ขวด	45	
	ซอสน้ำมันหอย	1 ขวด	45	
	กระเทียม	ครึ่ง กก.	30	
	รวมค่าใช้จ่าย		520	
	รายได้		800	

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

- กำหนดกำไรที่ต้องการได้จากต้นทุน X (กำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

ตัวอย่างเช่น

ขาย...800..จากต้นทุน ...520.. บาท ต้องการกำไรร้อยละ 40

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ = ...280 /520 X 100% = ..54.....

- การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน + กำไร หารด้วยจำนวนหน่วย

ตัวอย่าง

ทำ.....ได้..... 182.... ขึ้น จากต้นทุน ..520...บาท และกำไรที่ต้องการ...280...บาท

ฉะนั้น ราคาขายต่อชิ้น = 4.5 บาท หารด้วย ชิ้น = ...800.....บาท

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน
การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			1. ให้กำหนดกำไร ที่ต้องการเป็นร้อยละก่อน 2. แล้วคำนวณ หาค่าต่อหน่วย จึงจะทราบรายได้ 3. นำรายได้ที่ได้
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้จากการขาย			
	รวมรายได้			

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน X (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร = จำนวนหน่วย

ใบความรู้

ช่องทางการตลาด

ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขาย มีดังนี้

หน้าร้าน : มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมมีช่องทางการขาย มีดังนี้

ทางออนไลน์ : ขายบนเพจ Facebook เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด และก็เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเราได้มากที่สุดเช่นกัน เพราะสมัยนี้ใครๆก็เล่น Facebook กันทั้งนั้น ทำให้สินค้าเราเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายมาก ยิ่งปัจจุบัน Facebook สามารถตั้งงบประมาณและกำหนดกลุ่มเป้าหมายเองด้วยทำให้เปิดเพจขายของบน Facebook อีกช่องทางหนึ่ง

แบบวัดและประเมินผลการทำขนมจีบ

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ
 - 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ
 - 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือได้อย่างถูกต้อง
2. จัดเตรียมวัตถุดิบ
 - 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
 - 2.2 เตรียมวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
 - 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ
3. ทักษะการทำ
 - 3.1 ทำได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง
4. ทักษะการจัดตกแต่ง และนำเสนอ
 - 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล.....

หลักสูตรกลุ่ม

คำชี้แจง ะ ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนน ประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์

การประเมิน

ลงชื่อ

วิทยากร

()

บรรณานุกรม

<https://food.trueid.net/detail/ZxDpaEo74AKx> สูตรทำขนมจีบหมูสับ พร้อมวิธีห่อขนมจีบแบบง่ายๆ

<https://www.shumind.com/ja/articles/138680-> ต้นกำเนิด

คณะผู้จัดทำ

คณะที่ปรึกษา

1. ว่าที่พ.ต.ดำริห์ ดิยะวัฒน์	ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
2. นางสาวนัทธมน สกุลณมรรคา	รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
3. นายประภาส โป้แล	ผู้อำนวยการ สกร. ระดับอำเภอหล่มเก่า
4. นางสาวสุภา ตรีจักร	ครูชำนาญการ
5. นางสาวทัชชกร ทาพันธ์	ครู
6. นางสาวเสาวนีย์ ยักษ์ลา	บรรณารักษ์ปฏิบัติการ
7. นางสาวกนกรดา กอกเชียงแสน	ครู อาสาสมัครฯ
8. นางทิพรรัตน์ หล้าวงษ์	ครู อาสาสมัครฯ
9. นางสาวนุจรินทร์ กงเกียน	ครู อาสาสมัครฯ

คณะทำงาน

1. นางทิพวรรณ กองเงิน	ครู กศน.ตำบล
2. นางสาวนารีรัตน์ นันทะเกิด	ครู กศน.ตำบล
3. นางสาวสายฝน ภัคดีสอน	ครู กศน.ตำบล
4. นางสาวณัฐพร คำภีระ	ครู กศน.ตำบล
5. นางสาวนารีรัตน์ คำภา	ครู กศน.ตำบล
6. นายชัยโย กล้านรงค์	ครู กศน.ตำบล
7. นายอนุสร บุษอรอดรัมย์	ครู กศน.ตำบล
8. นางสาวนารีรัตน์ คำภา	ครู กศน.ตำบล

ผู้รวบรวมข้อมูลและจัดทำรูปเล่ม

นางพชรพร ศรีมูล	ครู กศน.ตำบล
-----------------	--------------