

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ  
หลักสูตร การทำขนมจีบ จำนวน 6 ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

### ความเป็นมา

ขนมจีบ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแผ่นก๊วย หรือแผ่นแป้งมาห่อไส้ที่ทำจากเนื้อหมูปดหยาบ ผสมกับ มันหมูเนื้อกึ่งหรือเนื้อปูอย่างใดอย่างหนึ่งหรือผสมกันอาจผสมแป้งบริโภคมันแกวไขด้วยก็ได้ 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 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความเป็นมา ของขนมจีบ	อธิบายความเป็นมา ของการทำขนมจีบได้	ความเป็นมา ของ การทำขนมจีบ	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการการทำขนม จีบ	20 นาที	
2.	วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1.วิทยากรอธิบาย อุปกรณ์ ในการ ทำขนมจีบ 2.วิทยากรอธิบายวัสดุ ที่ใช้ประกอบการการทำขนม จีบ 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	20 นาที	
3.	ขั้นตอน การ ทำขนมจีบ	อธิบายขั้นตอน การทำขนมจีบ	ขั้นตอนการ ทำขนมจีบ	วิทยากรอธิบายการทำขนมจีบ	20 นาที	
4.	การปฏิบัติการทำขนมจีบ	ปฏิบัติการทำขนมจีบ	การปฏิบัติการทำขนมจีบ	1.วิทยากรสาธิตการทำขนมจีบ และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2.วิทยากรและผู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้		4 ชั่วโมง
5.	คุณค่า การทำขนมจีบ	อธิบายคุณค่าของการ ทำขนมจีบได้	คุณค่า ของการทำขนมจีบ	1. ผู้เรียนศึกษาไปความ รู้คุณค่าของการทำขนม จีบ 2. วิทยากรและผู้เรีย ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ คุณค่าของการทำขนม จีบ	15 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6.	การจัดหาหรือจัดทำ บรรจุหีบห่อ	จัดหาหรือจัดทำกร บรรจุหีบห่อ ได้อย่าง เหมาะสม	การจัดหาจัดทำ การบรรจุหีบห่อ	1.วิทยากรอธิบายการ จัดทำ/จัดหา และ เทคนิค ของการทำ บรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบ และ จัดทำบรรจุ หีบห่อ	15 นาที	
7.	การคิดต้นทุน กำไร	การคิดต้นทุน กำไรจาก การ จำหน่ายขนมขนม จีบ	การคำนวณ ต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้ เกี่ยวกับ วิธีการคิด ต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิด ต้นทุน กำไร	15 นาที	
8 .	ช่องทางการ จัดการตลาด ของการ ทำขนม จีบ	อธิบายช่องทาง การจัดการการตลาด ของการทำขนมจีบได้	ช่องทางการตลาด ของ การทำขนมจีบ	1. วิทยากรแจกใบความ รู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยว กับช่องทางการจัดการ การตลาด	15 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.....