

หลักสูตรการทำขนมจีบ

แบบ กศ.ตน.๑๕

จำนวน ๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์การศึกษาอาชีวศึกษาและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสาทเหล็ก กศน.จังหวัดพิจิตร

ความเป็นมา

ขนมจีบเริ่มมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรตั้งแต่สมัยราชวงศ์หยวนโดยบันทึกไว้ว่า ขนมจีบนั้นใช้ข้าวสารนวดแป้ง ใช้หมูเป็นไส้ที่ยอดขนมจีบให้ทำเป็นรูปดอกไม้ จากบันทึกไว้ทำให้เราทราบกันว่า ขนมจีบของจีนมีประวัติยาวนานกว่า ๗๐๐ ปีแล้ว โดยขนมจีบนั้นเดิมที่เป็นวัฒนธรรมของเมืองฮูฮอต มองโกเลียใน จากการนำมาขายในร้านน้ำชาบนเส้นทางสายไหม สินค้าที่ขายเป็นงานอดิเรกเครื่องเคียงหรือ อาหารเรียกน้ำย่อยคู่กับชา ถูกนำมายังกรุงปักกิ่งและเทียนจินโดยพ่อค้าจากซานซีในช่วงระหว่างราชวงศ์หมิงและราชวงศ์ชิงขนมจีบเป็นอาหารว่างที่โดยปกติแล้วมักจะทานตอนสาย ๆ ก่อนเที่ยง แต่ปัจจุบันก็สามารถหารับประทานได้ ตลอดเวลา แม้กระทั่งตอนดึกซึ่งจะพบเห็นได้ที่ฮ่องกง

ปัจจุบันการทำขนมจีบ เป็นอาหารที่ทำง่ายไม่สิ้นเปลืองเวลา ใช้ลงทุนค่อนข้างน้อย สามารถทำขายได้ตามท้องตลาดทั่วไป ดังนั้น กศน.อำเภอสาทเหล็ก จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอสาทเหล็ก ได้ฝึกทักษะการทำขนมจีบ เพื่อเป็นการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้ประชาชน

หลักการ

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๕ นาที

๑.๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ

๑.๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ

๑.๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ

๑.๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบ อาชีพการขนมจีบ จำนวน ๑ ชั่วโมง ๑๐ นาที

๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ

๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ

๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ

๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

๓. การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพการทำขนมจีบ จำนวน ๒๕ นาที

๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน

๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย

๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน

๔. กำหนดทิศทางการเป้าหมาย และแผนการตลาด

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๓. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า

๔. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการทำขนมจีบ

๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์

๓. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตรสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ และการทำขนมจีบได้ รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานเอกสารจัดตั้งกลุ่ม / ใบสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ

๒. แบบประเมินความพึงพอใจ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชา การทำขนมจีบ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ ๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๔. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปตามศักยภาพ ๕. ด้านศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	๑๐ นาที	-
					๕ นาที	-
					๕ นาที	-
					๕ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการขนมจีบ	๑.บอกประวัติของการทำขนมจีบได้ ๒. บอกอุปกรณ์การทำขนม จีบได้ ๓. บอกวิธีการทำขนมจีบได้ ๔.บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	๑. ประวัติของขนมจีบ ๒. อุปกรณ์การทำขนมจีบ ๓. วิธีการทำขนมจีบ ๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ ๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า ๓.๓ รู ป แ บ บ ก า ร ทำขนมจีบ - ขนมจีบไส้หมู - การทำน้ำจิ้มขนมจีบ ๔.การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุ ภัณฑ์ /logo/ brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำขนมจีบ ๒.จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมจีบ ๓.จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมจีบ และฝึกปฏิบัติการทำขนมจีบไส้หมู และ การทำน้ำจิ้มขนมจีบ ๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ใส่ขนมจีบ	๕ นาที	-
					๕ นาที	-
					-	๒ ชั่วโมง
					๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำขนมจีบ	๑.สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ ๒. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้ ๓. สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ได้ ๔. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้	๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน ๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน ๔.กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาด	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการ ตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย ขนมจีบ	๕ นาที	-
					๑๐ นาที	-
					๕ นาที	
					๕ นาที	