

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชา การทำขนมจีบหมู จำนวน 4 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร

ความเป็นมา

ขนมจีบเริ่มมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรตั้งแต่สมัยราชวงศ์หยวนโดยบันทึกไว้ว่า ขนมจีบนั้นใช้ข้าวสารนวดเป็นแป้ง ใช้หมูเป็นไส้ ที่ยอดขนมจีบให้ทำเป็นรูปดอกไม้ จากบันทึกที่บันทึกไว้ทำให้เราทราบกันว่าขนมจีบของจีนมีประวัติยาวนานกว่า 700 ปีแล้ว โดยขนมจีบนั้นเดิมที่เป็นวัฒนธรรมของเมืองฮูฮอต มองโกเลียในจากการนำมาขายในร้านน้ำชาบนเส้นทางสายไหม สินค้าที่ขายเป็นงานอดิเรกเครื่องเคียง หรือ อาหารเรียกน้ำย่อยคู่กับชา ถูกนำมายังกรุงปักกิ่งและเทียนจินโดยพ่อค้าจากซานซีในช่วงระหว่างราชวงศ์หมิงและราชวงศ์ชิง ขนมจีบเป็นอาหารว่างที่โดยปกติแล้วมักจะทานตอนสายๆ ก่อนเที่ยง แต่ปัจจุบันก็สามารถหารับประทานได้ตลอดเวลาแม้กระทั่งตอนดึก ซึ่งจะพบเห็นได้ที่ฮ่องกง

ปัจจุบันการทำขนมจีบ เป็นอาหารที่ทำง่าย ไม่สิ้นเปลืองเวลา ใช้ต้นทุนค่อนข้างน้อย สามารถทำขายได้ตามท้องตลาดทั่วไป ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอบางมูลนาก จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอบางมูลนาก ได้ฝึกทักษะการทำขนมจีบหมู เพื่อเป็นการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้ประชาชน

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 4 ชั่วโมง

- | | | |
|---------------|---|---------|
| 1. ภาคทฤษฎี | 1 | ชั่วโมง |
| 2. ภาคปฏิบัติ | 3 | ชั่วโมง |

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชา การทำขนมจีบหมู จำนวน 4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีบหมู	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบหมูได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบหมูได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบหมูได้ 4. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมจีบหมูได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ 4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปตามศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบ อาชีพการขนมจีบหมู	1. บอกประวัติของการทำ ขนมจีบหมูได้ 2. บอกอุปกรณ์การทำขนม จีบหมูได้ 3. บอกวิธีการทำขนมจีบหมู ได้ 4. บอกวิธีการออกแบบและ บรรจุภัณฑ์ได้	1. ประวัติของขนมจีบหมู 2. อุปกรณ์การทำขนมจีบ หมู 3. วิธีการทำขนมจีบหมู 3.1 การเลือกวัตถุดิบ 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า 3.3 รูปแบบการทำขนม จีบหมู - การทำน้ำจิ้มขนมจีบหมู 4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ / logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ ประวัติของการทำขนมจีบหมู 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ใน การทำขนมจีบหมู 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนม จีบหมู และฝึกปฏิบัติการทำขนมจีบหมู และการทำน้ำจิ้มขนมจีบหมู 4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ขนมจีบหมู	15 นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำขนมจีบหมู	1. สามารถสำรวจและศึกษา ทำเลที่ตั้งได้ 2. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้ 3. สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ได้ 4. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการ ตลาดได้ 5. สามารถถอดบทเรียนตาม หลักปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียง 2 3 4	1. การเลือกทำเล/สถานที่ ที่ตั้งร้าน 2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน 4. กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาด 5. ถอดบทเรียนตามหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียง 2 3 4	1. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ที่ ตั้งร้านหรือการจำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการ ตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย ขนมจีบหมู 5. ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตาม หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 2 3 4	15 นาที	-

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรรศนคติ อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า
4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำขนมจีบหมู
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตรสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ และการทำขนมจีบหมูได้ รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานเอกสารจัดตั้งกลุ่ม / ใบสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม