

**หลักสูตรการศึกษาโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน**  
**โครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น วิชาขนมจีบหมู**  
**ศูนย์ศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์**

**ความเป็นมา**

ขนมจีบเริ่มมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรตั้งแต่สมัยราชวงศ์หยวนโดยบันทึกไว้ว่าขนมจีบนั้นใช้ ข้าวสารนวดเป็นแป้ง ใช้หมูเป็นไส้ ที่ยอดขนมจีบให้ทำเป็นรูปดอกไม้ จากบันทึกที่บันทึกไว้ทำให้เราทราบกันว่า ขนมจีบของจีนมีประวัติยาวนานกว่า ๗๐๐ ปีแล้ว โดยขนมจีบนั้นเดิมที่เป็นวัฒนธรรมของ มองโกเลีย จากการนำมาขายในร้านน้ำชาบนเส้นทางสายไหม สินค้าที่ขายเป็นงานอดิเรกเครื่องเคียง หรือ อาหารเรียกน้ำย่อยคู่กับชา ถูกนำมายังกรุงปักกิ่งและเทียนจินโดยพ่อค้าจากซานซีในช่วงระหว่างราชวงศ์หมิงและราชวงศ์ชิง ขนมจีบเป็นอาหารว่างที่โดยปกติแล้วมักจะทานตอนสายๆ ก่อนเที่ยง แต่ปัจจุบันก็สามารถหารับประทานได้ ตลอดเวลา แม้กระทั่งตอนดึก ซึ่งจะพบเห็นได้ที่ฮ่องกง

ปัจจุบันการทำขนมจีบ เป็นอาหารที่ทำง่าย ไม่สิ้นเปลืองเวลา ใช้งบประมาณค่อนข้างน้อยสามารถทำขายได้ ตามท้องตลาดทั่วไป ดังนั้น กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ ได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป ในพื้นที่ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ ได้ฝึกทักษะการทำขนมจีบ เพื่อเป็นการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้ประชาชน

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง กศน. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ชุมชน และภาคีเครือข่าย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เข้าร่วมโครงการให้มีความรู้ในการทำขนมจีบ
๓. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำขนมจีบ โดยการลงมือปฏิบัติ
๔. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำขนมจีบได้
๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการอบรมไปใช้ในการประกอบอาชีพทำขนมจีบขายได้

**กลุ่มเป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป อ.บ้านโพธิ์

**ระยะเวลา**

๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมจีบ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมจีบ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมจีบ	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมจีบ ๒. การเลือกซื้อวัสดุในการทำขนมจีบ ๓. เทคนิคและขั้นตอนในการทำขนมจีบ ๔. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำขนมจีบ ๒. วิทยากรสาธิต ขั้นตอนการทำขนมจีบ ๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑๕ นาที	๒.๓๐ ชั่วโมง
2	ช่องทางการจัดการทางด้านตลาด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตขนมจีบ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายขนมจีบได้	๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำขนมจีบ - ค่าส่วนผสมการทำขนมจีบ-ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไร ๓. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑๕ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. ขนมจีบสำเร็จรูป

**การวัดและการประเมินผล**

- ๑. สภาพจริง
- ๒. ชิ้นงาน
- ๓. การสังเกต

**เงื่อนไขการจบหลักสูตร**

- ๑. ต้องมีเวลาเข้าเรียนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. ต้องได้คะแนนผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

**เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร**

-

**การเทียบโอน**

-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
( )  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)  
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์