หลักสูตร การขนมจีบ จำนวน ...๓..ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

☐ **กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม** ☐ **กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม** ☐ **กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**
☑ **กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์** ☐ **กลุ่มอาชีพเฉพาะ**ทาง

ความเป็นมา

ขนมจีบเริ่มมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรตั้งแต่สมัยราชวงศ์หยวนโดยบันทึกไว้ว่า ขนมจีบนั้นใช้ข้าวสารนวดเป็นแป้ง ใช้หมูเป็นไส้ ที่ยอดขนมจีบให้ทำเป็นรูปดอกไม้ จากบันทึกที่บันทึกไว้ทำให้เราทราบกันว่า ขนมจีบของจีนมีประวัติยาวนานกว่า ๗๐๐ ปีแล้ว โดยขนมจีบนั้นเดิมทีเป็นวัฒนธรรมของ มองโกเลีย จากการนำมาขายในร้านน้ำชาบนเส้นทางสายไหม สินค้าที่ขายเป็นงานอดิเรกเครื่องเคียง หรือ อาหารเรียกน้ำย่อยคู่กับชา ถูกนำมายังกรุงปักกิ่งและเทียนจินโดยพ่อค้าจากชานซีในช่วงระหว่างราชวงศ์หมิงและราชวงศ์ชิง ขนมจีบเป็นอาหารว่างที่โดยปกติแล้วมักจะทานตอนสายๆ ก่อนเที่ยง แต่ปัจจุบันก็สามารถหารับประทานได้ตลอดเวลา แม้กระทั่งตอนดึก ซึ่งจะพบเห็นได้ที่ฮ่องกง

ปัจจุบันการทำขนมจีบ เป็นอาหารที่ทำง่าย ไม่สิ้นเปลืองเวลา ใช้งบลงทุนค่อนข้างน้อย สามารถทำขายได้ 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

ประชาชนในอำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

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.วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมจีบ ๓.ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑๕ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๒	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. ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๒. ต้องมีเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ถือว่าผ่านเกณฑ์การประเมิน
- ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน