

# หลักสูตร การทำขนมจีบทรงเครื่อง

จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

△ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม △ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม △ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

△ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ △ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖5 มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 4 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการทำงานอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมจีบทรงเครื่อง
3. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

## กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
- ๓.

## ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมจิบทรงเครื่อง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมจิบทรงเครื่องและการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำขนมจิบทรงเครื่อง	- อุปกรณ์ 1.หม้อหนึ่ง 2.เตาแก๊ส 3.มีด 4.กะละมัง 5.ถาด วัตถุดิบในการทำขนมจิบทรงเครื่อง 1. นํ้ามันพืช 1 ขวด 2. นํ้าตาลทราย 1 กก. 3. แป้งเค้ก 6 ห่อ 4. ฟูอัด 2 แพ็ค 5. ซีอิ้วขาว 1 ขวด 6. หมูสับ 1 กก. 7. หมูแดง 1 กก. 8. กระทียม 1 ซีด 9. ผักชี 1 ซีด 10. พริกไทย 1 ห่อ 11. ไข่ไก่ 10 ฟอง 12. ซอสพริก 1 ขวด 13. จี๊โกโลว์ 1 ขวด - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบ การเลือกหมูความสดสะอาด	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจิบทรงเครื่อง และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำขนมจิบทรงเครื่อง  - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมจิบทรงเครื่อง ในแต่ละขั้นตอน	30 นาที	

๒	<p>วิธีการทำขนมจีบทรงเครื่อง</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจีบทรงเครื่อง</p> <p>- สามารถทำขนมจีบทรงเครื่อง</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมจีบทรงเครื่อง</p> <p>- ลงมือปฏิบัติขนมจีบทรงเครื่อง</p> <p>- ขั้นตอนการทำขนมจีบทรงเครื่อง</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>นำรากผักชี กระเทียม พริกไทย มาโคลกให้ละเอียด</li> <li>นำหมูสับ และหมูเต็งลงในกะละมัง นวดผสมหมูให้เข้ากัน ประมาณ 10 นาที</li> <li>ใส่รากผักชี กระเทียม พริกไทย ที่โคลกไว้ลงในกะละมัง ใส่ไข่ไก่ น้ำตาลทราย ซีอิ้วขาว</li> <li>นวดทุกอย่างในกะละมังให้เข้ากัน พักไว้สักครู่</li> <li>แกะปူอัดออกจากห่อวางเรียงลงในถาด</li> <li>นำแผ่นก๊วย มาวางบนมือวางปူอัดลงบนแผ่นก๊วย ตักหมูหมัก 1 ช้อนชาวางบนปူอัด นำมูมแผ่นก๊วยมาวางทับกัน ทำจนหมดแผ่นก๊วยที่เตรียมไว้</li> <li>นำหม้อหนึ่งตั้งเตาจนน้ำเดือด วางใบตองลงบนหม้อหนึ่ง ทาน้ำมันให้ทั่วใบตอง วางขนมจีบลงบนใบตองให้เต็มหม้อหนึ่ง แล้วยกขึ้นวางบนเตารอจนขนมจีบสุก แล้วนำลงจากเตา</li> <li>การทำน้ำจิ้ม</li> </ol>	<p>-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมจีบทรงเครื่อง</p> <p>แบบต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียน</p> <p>การสอน</p>		<p>2 ชั่วโมง</p>
---	----------------------------------	--	---	--	--	------------------

			นำขอสพริก ใส่หม้อ เดิม น้ำเปล่า และน้ำตาลทราย ปรุงรสตามต้องการ			
๓	การจัดการและการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การ จำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคเลือกบรรจุ ภัณฑ์เพื่อยืดอายุ ของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้ นาน เลือกบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อมาก ขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา  
แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมจีบทรงเครื่อง

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

- วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### การเทียบโอน

-

