

## หลักสูตรอาชีพ การทำขนมจีบต้มทรงเครื่อง จำนวน ๕ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### ความเป็นมา

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำขนมจีบต้มทรงเครื่องและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมจีบต้มทรงเครื่อง
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

### เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง  
 ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง  
 ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำขนมจีบต้มทรงเครื่อง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมจีบต้มทรงเครื่องและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำขนมจีบต้มทรงเครื่อง	- อุปกรณ์และการทำขนมจีบต้มทรงเครื่อง มีดังนี้ เตาไฟฟ้า หม้อ ชาม กระชอน ถ้วย มีด - วัสดุในการทำขนมจีบต้มทรงเครื่อง มีดังนี้ ๑. หมูแดง จำนวน ๒ กิโลกรัม ๒. หมูบด จำนวน ๒ กิโลกรัม ๓. แผ่นเกี๊ยว จำนวน ๕ แพ็ค ๔. ซีอิ้วขาว ๓๐๐ ml จำนวน ๑ ขวด ๕. ซอสฝาเขียว ๖๐๐ml จำนวน ๑ ขวด ๖. ต้นหอม จำนวน ๑ ซีด ๗. กระเทียม จำนวน ๑ ถูง ๘. น้ำมันพืช จำนวน ๑ ขวด ๙. น้ำตาลทรายาน จำนวน ๑ กก. ๑๐. ไข่ไก่ จำนวน ๖ ฟอง ๑๑. ปูอัด จำนวน ๒ แพ็ค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบต้มทรงเครื่องและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมจีบต้มทรงเครื่อง	๓๐	นาที่
๒	การทำขนมจีบต้มทรงเครื่อง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจีบต้มทรงเครื่องได้ - สามารถทำก๋วยเตี๋ยวแห้งโบราณได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจีบต้มทรงเครื่อง ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีบต้มทรงเครื่อง ๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำขนมจีบต้มทรงเครื่อง - การต้มขนมจีบ ให้ได้คุณภาพ ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมจีบต้มทรงเครื่อง ๑. ใส่หมูบดติดมันลงในโถปั่น ตามด้วยหมูแดง ไข่ไก่ ๑ ฟอง	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมจีบต้มทรงเครื่องในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมจีบต้มทรงเครื่องพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>๒. ตามด้วยน้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาว ซอสฝาเขียว</p> <p>๓. บดให้ละเอียดเข้ากันดี หากไม่มี เครื่องบด สามารถนวดด้วยมือ ได้ แต่ต้องแช่หมูให้เย็นจัด</p> <p>๔. จากนั้นใส่ต้นหอมซอย คลุกเคล้า ให้เข้ากัน นำแช่ตู้เย็นช่อง ธรรมดาอย่างน้อย ๓๐ นาที</p> <p>๕. ระหว่างรอ เจียวกระเทียมด้วย ไฟกลางค่อนอ่อน เจียวจน เหลืองหอม พักไว้</p> <p>๖. จากนั้นนำไส้มาห่อเป็นก้อนตาม ชอบ</p> <p>๗. ต้มน้ำในหม้อ ใช้ไฟแรง รอจนน้ำ เดือด เปลี่ยนมาเป็นไฟกลาง จากนั้นใส่ขนมจีบลงไปต้ม คน ไม่ให้ติดกันกระทะ ใช้เวลาต้ม ๑๐-๑๒ นาที</p> <p>๘. ตักขึ้นมาพักไว้บนน้ำมัน กระเทียมเจียว คลุกๆ ให้เข้ากัน เพื่อไม่ให้ติดกันและเพิ่มความ หอม</p> <p>๙. เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม</p>			
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและการ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	<p>๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	- วิทยากรบรรยายเทคนิค การทำเพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตรการทำขนมจีบต้มทรงเครื่อง
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

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