

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมจีบ จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

แบบ กศ.ตน.๑๕

ความเป็นมา

ขนมจีบ เป็นอาหารที่มีที่มาจากประเทศจีน เริ่มมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรตั้งแต่สมัยราชวงศ์หยวน เมื่อ 700 ปีก่อน โดยในบันทึกกล่าวถึง วิธีการทำขนมจีบ ไว้ว่า “ใช้ข้าวสารนวดเป็นแป้ง ใช้หมูเป็นไส้ ที่ยอดขนมจีบ ทำเป็นรูปดอกไม้” ซึ่งวิธีการดังกล่าวก็ยังคงถูกสืบทอดมาถึงปัจจุบัน สำหรับการเรียกชื่ออาหารชนิดนี้ ในภาษาจีนกลางจะเรียก ขนมจีบ ว่า ซาวม่าย บางพื้นที่อาจแตกต่างกันมากกว่าที่อื่น เช่น บริเวณแถบแต้จิ๋วจะเรียกว่า “เซียวหมี่”

โดยขนมจีบนั้น ชาวเมืองกว่างโจว มณฑลกว่างตุง นิยมรับประทานมาก มักทานคู่กับน้ำชา และถือเป็นหนึ่งในเมนูยอดนิยมของอาหารติ่มซำ ภาษาจีนกลาง ทำให้ต่อมาเมื่อชาวจีนในมณฑลนี้ได้อพยพถิ่นฐานไปยังประเทศต่าง ๆ ก็ได้ทำให้วัฒนธรรมการกินขนมจีบแพร่หลายไปทั่วโลก รวมถึงประเทศไทย ซึ่งยังคงนิยมรับประทานจนถึงทุกวันนี้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณ และมีคุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเอง

และครอบครัว

เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน
2. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้ และสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญ ของอาชีพการทำขนมจีบ 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่ง เรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบ อาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่ การประกอบอาชีพ ที่ เป็นไปตามความพร้อมและ ศักยภาพของผู้เรียนเช่นการ เป็นเจ้าของกิจการ การ รับจ้าง เป็นต้น	30	นาที
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ได้ ถูกต้อง	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์		4 ชม.

						จำนวนชั่วโมง
--	--	--	--	--	--	--------------

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมจีบ ได้ถูกต้อง</p> <p>2.3 บอกขั้นตอนการทำขนมจีบ ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</p> <p>2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่</p>	<p>2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมจีบ</p> <p>2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์</p>		
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิตการทำขนมต้ม</p> <p>3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการผลิตการทำขนมจีบ</p> <p>3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำขนมจีบ</p> <p>3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการผลิตการทำขนมจีบ ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด</p>		30 นาที	

1. ใบความรู้
2. วิทยากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้