

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมจีบ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงาน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำขนมจีบ เป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ทำเป็นขนมเบรกกจำหน่าย และยังนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจีบ ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ 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. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมจีบ

๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

เป้าหมาย

- ประชาชนกลุ่มวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมจีบ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	วัสดุ/อุปกรณ์ การทำขนมจีบ	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมจีบ	วัสดุ/อุปกรณ์ - อุปกรณ์และในการทำขนมจีบ มีดังนี้ เตาแก๊ซ ซึ่งนั่ง ขามผสม ถ้วย มีด - วัสดุในการทำขนมจีบ มีดังนี้ ๑. หมูปด ๔๐๐ กรัม ๒. ไข่ไก่ ๑ ฟอง ๓. แป้งมัน ๑ ช้อนโต๊ะ ๔. แครอทขูด ¼ ถ้วยตวง ๕. พริกไทยบดละเอียด ๑ ช้อนชา ๖. รากผักชีดำ ๑ ช้อนชา ๗. น้ำมันงา ๑ ช้อนชา ๘. น้ำตาลทราย ๒ ช้อนชา ๙. กระเทียมตำ ๑ ช้อนชา ๑๐. เกลือ ¼ ช้อนชา ๑๑. ซอสปรุงรส ๒ ช้อนชา ๑๒. น้ำมันหอย ๒ ช้อนโต๊ะ	- วิทยากร บรรยายอุปกรณ์ เทคนิคที่ใช้ในการทำขนมจีบ	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	วิธีการการทำขนมจีบ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจีบ - สามารถทำขนมจีบได้	๑๓. ต้นหอมซอย ๒ ช้อนโต๊ะ ๑๔. แผ่นก๊วยสำหรับห่อ - ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมจีบ - ปฏิบัติลงมือการทำขนมจีบ - ขั้นตอนการทำขนมจีบ ตัดมุมแผ่นก๊วยออกให้มี ลักษณะกลม ผสมหมูบด ไข่ไก่ แป้งมัน พริกไทยบดละเอียด รากผักชีตำ น้ำมันงา น้ำตาลทราย กระเทียมตำเกลือ ซอสปรุงรส น้ำมันหอย ให้เข้ากัน จากนั้น ใส่แคโรทชูด และต้นหอมซอย ผสมให้เข้ากันดี ห่อไส้ด้วยแผ่นก๊วย โดยใช้ไส้ประมาณ ๑๐ กรัม วางก๊วยที่ห่อแล้วในชั่งนึ่งที่ปูด้วยใบตองทาน้ำมันนึ่งด้วยนํ้าเดือดไฟแรง ๑๐ นาที เมื่อสุกดีแล้วยกออกจากชั่งนึ่ง ทาด้วยน้ำมันเจียวกระเทียมเสิร์ฟขนมจีบโดยโรยด้วยกระเทียมเจียว และใบผักชี <u>การทำซอสจิ้ม</u> ผสมน้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู ซีอิ๊วดำหวาน น้ำเปล่าเข้าด้วยกัน เคียวด้วยไฟกลางให้ มีความหนืดขึ้น ใส่พริกสับ กระเทียมสับ ชิมรสตามชอบ	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมจีบในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมจีบพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจากเส้น แบบ กศ.ตน ๗(๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗(๒)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวพัชมน ธนรุ่งวิทย์

หลักสูตร การทำขนมจีบ จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านผู้นำชุมชนหมู่ที่ ๑ ตำบลคลองนา อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐	๑.วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ช่องทางการประกอบอาชีพในการทำขนมจีบ -ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น -อภิปรายร่วมกัน ๑.๒ ทักษะประกอบอาชีพการทำขนมจีบ -วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ -วิทยากรบรรยายและสาธิต -ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน ๑.๓ การจัดการและการจำหน่าย - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ.....พัชมน ธนรุ่งวิทย์.....วิทยากร
 (.....พ.ศ. พ.ช. ๒๕๖๘.....)
 วันที่.....๓ / ๒ / ๖๘.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม