

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมจีบแป้งต้ม 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 และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา 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

จากการสำรวจความต้องการปรากฏว่ามีความต้องการฝึกอาชีพการทำขนมจีบแป้งต้ม เป็นอีกหนึ่งช่องทางในการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี และยังสามารถเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจีบแป้งต้ม ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน 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. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมจีบเป็๋งตัน
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

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมจีบเป็๋งตัน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำขนมจีบเป็๋งตัน และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำขนมจีบเป็๋งตัน	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำขนมจีบเป็๋งตัน อุปกรณ์ - มีด - ครก - กะละมัง - เขียง - เต้าแก๊ส - หม้อนึ่ง วัสดุการทำพายาหม่องไพร ๑. หมูปด ๒. หมูแดง ๓. แห้ว ๔. พริกไทยเม็ด ๕. กระเทียมจีน ๖. รากผักชี ๗. พริกไทยป่น ๘. น้ำมันพืช ๙. ไข่ไก่ เบอร์๓ ๑๐.น้ำมันงา ๑๑.น้ำมันหอย ๑๒.ซีอิ๊วขาว	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบเป็๋งตันและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมจีบเป็๋งตัน - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมจีบเป็๋งตันในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที.	

			๑๓.ซอสฝาเขียว ๑๔.รสดี ๑๕.น้ำส้มสายชู ๑๖.ซอสพริก ๑๗.ซอสมะเขือเทศ ๑๘.น้ำตาลทราย ๑๙.แครอท ๒๐.แผ่นเกี้ยว			
๒	การทำการทำ ขนมหีบ เบื้องต้น	๑.เพื่อให้ ผู้เรียนความรู้ พื้นฐานด้าน การทำขนม จีบเบื้องต้น ๒.สามารถทำ การทำขนม จีบเบื้องต้น ได้	ขั้นตอนการทำขนมจีบเบื้องต้น ๑.เตรียมเครื่องบดสับ ใส่เนื้อหมูสับลง ไปปั่นให้ละเอียด ใส่ไข่ไก่ แป้งมัน กระเทียมสับ หอมแดงสับ พริกไทยป่น น้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาวเห็ดหอม น้ำมัน หอย น้ำมันงา ปั่นให้ละเอียดเข้ากันดี ใส่แครอทสับ ต้นหอมซอย ผสมพอเข้า กัน แล้วตักพักไว้ในตู้เย็นประมาณ ๑๐-๒๐ นาที ถ้าอยากให้เห็นยวหนึบ ขึ้นให้นวดด้วยมืออีกรอบก่อนห่อขนม จีบ ๒.นำแผ่นแป้งมาตัดมุมให้เป็นวงกลม ตามคลิป เตรียมถาดวางขนมจีบ รอง ด้วยใบตอง ทาน้ำมันที่ได้จากการเจียว กระเทียม ทาลงบางๆ ให้ทั่ว ๓.นำเอาแผ่นแป้งทาขอบขนมจีบตาม คลิป หรือให้ลองจุ่มน้ำก่อนถ้าหากขาด ให้ทาตามคลิป แล้วจึงตักใส่ใส่ลงไปลง กลาง จีบให้เป็นจีบ เป็นคำๆ วางเรียง ใส่ถาดไว้ก่อน ๔.เตรียมตั้งรอกด้วยใบตอง แล้วทา ใบตองด้วยน้ำมันที่ได้จากการเจียว กระเทียม ๕.นำขนมจีบมาเรียงเว้นให้มีระยะห่าง เพื่อให้สุกทั่วถึง แล้วนึ่งขนมจีบ ประมาณ ๕-๑๐ นาที ทาน้ำมันเจียว กระเทียมให้ทั่วๆ แล้วนึ่งต่ออีก ๑ นาที ๖.ขนมจีบหมูสับเสร็จเรียบร้อยแล้วจัดใส่ จาน โรยกระเทียมเจียวกรอบๆ เสิร์ฟ พร้อมน้ำจิ้ม จิ๊กโฉ่ว ผักสดผักชี ผักกาดหอม	-วิทยากรให้ผู้เรียน ได้ปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำการ ทำขนมจีบเบื้องต้น แบบต่างๆพร้อมทั้ง การตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียน การสอน		๔ ชั่วโมง
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ	๓๐ นาที	

		จัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ		
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อบุคคล ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

การวัดผลประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวนพวรรณ เรืองฤทธิ์

หลักสูตร การทำขนมจีบเป็องตัน จำนวน ๕ ชั่วโมง เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน อบต.บางไผ่ ตำบลบางไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา

ว/ด/ป	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมจีบเป็องตัน และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมจีบเป็องตัน - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมจีบเป็องตันในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมจีบเป็องตันแบบต่างๆพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ.....นพวรรณ เรืองฤทธิ์.....วิทยากร

(นางสาวนพวรรณ เรืองฤทธิ์)

วันที่.....๒๙...../.....พ.ค...../.....๒๕๖๘.....