

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมจีบ จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมและหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ขนมจีบเริ่มมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรตั้งแต่สมัยราชวงศ์หยวนโดยบันทึกไว้ว่า ขนมจีบนั้นใช้ข้าวสารนวดเป็นแป้ง ใช้หมูเป็นไส้ ที่ยอดขนมจีบให้ทำเป็นรูปดอกไม้จากที่บันทึกไว้ทำให้เราทราบกันว่า ขนมจีบของจีนมีประวัติยาวนานกว่า 700 ปีแล้ว โดยขนมจีบนั้นเดิมที่เป็นวัฒนธรรมของเมืองซูฮอต มองโกเลียในจากการนำมาขายในร้านน้ำชาบนเส้นทางสายไหมจนได้ชื่อว่า (Shao mai) ที่แปลว่า สินค้าที่ขายเป็นงานอดิเรก เครื่องเคียงหรืออาหารเรียกน้ำย่อยคู่กับชาถูกนำมายังกรุงปักกิ่งและเทียนจิน โดยพ่อค้าจากซานซีในช่วงระหว่างราชวงศ์หมิงและราชวงศ์ชิง ขนมจีบเป็นอาหารว่างที่โดยปกติแล้วมักจะทานตอนสาย ๆ ก่อนเที่ยง แต่ปัจจุบันก็สามารถหารับประทานได้ตลอดเวลา แม้กระทั่งตอนดึก ขณะเดียวกันชาวนาตามชนบทเมื่อทำงานเหนื่อยล้าก็จะแวะพักผ่อนและดื่มน้ำชาตามร้านน้ำชาเหล่านี้ ขณะที่น้ำชาก็จะต้องมีอาหารกินเล่นเพื่อกินคู่กับน้ำชา บรรดาเจ้าของร้านจึงเริ่มคิดหาอาหารกินเล่นต่าง ๆ ขึ้นมาจึงเป็นที่มาของต้มซ่าในเวลาต่อมา ด้วยความที่เป็นอาหารกินง่ายและรสชาติแปลกใหม่ ขนมจีบจึงกลายเป็นอาหารที่นิยมไปทั่วโลก

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วม มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วม สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ กลุ่มผู้ว่างงาน กลุ่มสตรี กลุ่มแม่บ้าน
2. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้ และสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน 1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้ 3. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำขนมจีบ 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุน และ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	30 นาที	
2	ขั้นตอนวิธีการทำขนมจีบ - วิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำขนมจีบ - ขั้นตอนการทำขนมจีบ การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	- มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสมและตามขั้นตอน - เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการทำขนมจีบถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้ 2.3 บอกวิธีการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	2.1 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมจีบ 2.3 วิธีการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์		4 ชม.
3	ช่องทางการขาย และตลาดการขายขนมจีบ	มีความรู้ ความเข้าใจในการสร้างช่องทางการขายขนมจีบ	ช่องทางการจัดจำหน่ายแบบออฟไลน์และออนไลน์	- บรรยาย ตอบข้อซักถาม	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/ใบงาน
2. วิทียากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางจรินทร์พร พลอยเพชร.....หลักสูตร.....การทำขนมจีบ.....จำนวน.....5.....ชั่วโมง
 (เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ 10.- 11. กุมภาพันธ์ 2568.....เวลาเรียน.....09.00 - 15.00 น.....
 1. สถานที่จัดการเรียน.....ที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 1.....ต.บางชนาก อ.บางน้ำเปรี้ยว จ.ฉะเชิงเทรา.....
 2. สถานที่จัดการเรียน.....ที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 11.....ต.บางชนาก อ.บางน้ำเปรี้ยว จ.ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา - ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
10-11 กุมภาพันธ์ 2568	09.00 - 15.00 น.	1. วิทยากรบรรยายเรื่องการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ การคัดเลือกวัสดุ แหล่งจำหน่ายวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เข้าอบรมร่วมกันสรุปองค์ความรู้ 3. วิทยากรบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการทำขนมจีบ 4. ให้ผู้เข้าอบรมฝึกปฏิบัติการทำขนมจีบ 5. ผู้เข้าอบรมและวิทยากรสรุปองค์ความรู้และทบทวนบทเรียนร่วมกัน	เรียนวันละ 5 ชม.

ลงชื่อ..........วิทยากร
 (.....นางจรินทร์พร พลอยเพชร.....)
 วันที่.....6 กุมภาพันธ์ 2568.....