

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำขนมจีบแพนซี จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพานิชยกรรม**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน**



**ความเป็นมา**

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่อาชีพรหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2565 ภายใต้อกรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก

ปัจจุบันการทำขนมจีบ เป็นอาหารที่ทำง่าย ไม่สิ้นเปลืองเวลา ใช้งบประมาณค่อนข้างน้อย สามารถทำขายได้ ตามท้องตลาดทั่วไป เป็นอาหารที่มีขายให้รับประทานอยู่อย่างแพร่หลาย ขนมจีบมีการพัฒนาสูตรการทำให้มีหลากหลายไส้รสชาติแปลกใหม่ มีรูปร่างที่สวยงาม น่ารับประทาน มีแนวโน้มการตลาดที่นิยมอย่างแพร่หลาย ผู้บริโภคหันมานิยมการรับประทานอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากขึ้น ในปัจจุบันผู้คนส่วนใหญ่ที่ทำงานในเมืองและคนทำงานรับจ้างต้องออกไปทำงานตั้งแต่เช้า ขนมจีบเป็นขนมที่คนนิยม ซึ่งขนมจีบมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อน สามารถทำรับประทานเองได้ รสชาติอร่อย รูปลักษณ์ชวนรับประทาน เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจีบแพนซี เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีการพัฒนาอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชน ได้สำรวจความต้องการของประชาชนอำเภอลำดวน ด้วยการส่งเสริมอาชีพประชาชนในชุมชน ให้สามารถประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและ ครอบครัวได้ จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำหลักสูตรการจัดกระบวนการเรียนรู้การทำขนมจีบแพนซี เพื่อให้ประชาชนที่สนใจได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ อีกทั้งส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชน มีความคิดสร้างสรรค์ในการคิดค้นพัฒนา สูตรการทำขนมจีบแพนซี บรรจุภัณฑ์ ที่ทันสมัยและเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อ จนสร้างรายได้ให้แก่ผู้เรียนได้ และสามารถ ถ่ายทอดความรู้ให้แก่ชุมชนจากรุ่นสู่รุ่นต่อไป ให้ผู้เรียนได้มีความรู้เรื่องประกอบอาชีพและการจัดการอาชีพอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม ต่อไป

## หลักการของหลักสูตร

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการ ประกอบอาชีพขายน้ำเต้าหู้

-อธิบายส่วนประกอบ/

หลักสูตรการทำขนมจีบแพนซี มีหลักการ จัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
2. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย ในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

## จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมจีบแพนซี มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
3. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

## เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมายคือ

1. กลุ่มผู้ที่ไม่มีความรู้ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้ที่มีความรู้ และต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลาการเรียนรู้

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง - นาที่
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง - นาที่

## โครงสร้างหลักสูตร

ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	จำนวน 1 ชั่วโมง
ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	จำนวน 2 ชั่วโมง
ขั้นตอนการทำขนมจีบ และ ช่องทางการจัดจำหน่าย	จำนวน 3 ชั่วโมง

ประกอบด้วยสาระการเรียนรู้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้ 3. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการพัฒนาการ ประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ และวิทยากร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	1. บอกประวัติของการทำขนมจีบได้ 2. บอกอุปกรณ์การทำขนมจีบได้ 3. บอกวิธีการทำขนมจีบได้ 4. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	1. ประวัติของขนมจีบ 2. อุปกรณ์การทำขนมจีบ 3. วิธีการทำขนมจีบ 3.1 การเลือกวัตถุดิบ 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า 3.3 รูปแบบการทำขนมจีบ - ขนมจีบไส้หมู - ขนมจีบปูดหมูแดง - การทำน้ำจิ้มขนมจีบ 4. การออกแบบผลิตภัณฑ์	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ ประวัติของการทำขนมจีบ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมจีบ 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมจีบ 4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และ ออกแบบบรรจุ	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ - วัสดุ/ประเภท/วัสดุ/บรรจุภัณฑ์ - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	ภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึก ปฏิบัติการทำบรรจุ ภัณฑ์ ใส่ขนมจีบ		
3	ขั้นตอนวิธีการทำขนมจีบ - ขนมจีบไส้หมู - ขนมจีบปูดหมูแดง - การทำน้ำจิ้มขนมจีบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนได้ เรียนรู้ถึงการทำขนมจีบ - ขนมจีบไส้หมู - ขนมจีบปูดหมูแดง - การทำน้ำจิ้มขนมจีบ	1. จัดเตรียมอุปกรณ์ การทำขนมจีบ 2. ขั้นตอนวิธีการทำ - ขนมจีบไส้หมู - ขนมจีบปูดหมูแดง - การทำน้ำจิ้มขนม จีบ	- ฝึกปฏิบัติงานตาม ขั้นตอนการทำ ขนมจีบ - ฝึกปฏิบัติออกแบบ ที่หลากหลาย - สรุปผลการ ปฏิบัติงาน		3 ชั่วโมง
				<b>รวม</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
				<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b>6</b>	<b>ชั่วโมง</b>

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมจีบแฟนซี เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยการเรียนรู้จากเอกสาร และฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

1. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำขนมจีบแฟนซี  
(ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
2. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การสาธิต

### สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากรผู้สอน
2. สื่อจาก Youtube <https://food.trueid.net/detail/GwQoOjKKA6EJ>
3. การฝึกปฏิบัติ

### กระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. ปฏิบัติ

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
  - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
  - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา