

**แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง**  
ชื่อหลักสูตร การทำขนมจีบ จำนวน 6 ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ภายในกรอบเวลา 2 ปี ที่พัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน” เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก “ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ วิชาชีพหลักสูตรการทำ ขนมจีบ จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

**หลักการของหลักสูตร**

เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนในเรื่องการทำ ขนมจีบ เพื่อให้มีรายได้เสริมจากอาชีพหลัก

**จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และทักษะต่อการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ
2. เพื่อพัฒนาให้ประชาชนเกิดความรู้และทักษะอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้

**กลุ่มเป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป

**ระยะเวลา**

- |           |           |
|-----------|-----------|
| จำนวน     | 6 ชั่วโมง |
| - ทฤษฎี   | 2 ชั่วโมง |
| - ปฏิบัติ | 4 ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	<p>1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้แก่การลงทุนแหล่งทุน ความต้องการ ของตลาด หลักการตลาด กรรมวิธีการผลิต และการขนส่ง</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่ง เรียนรู้ได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการทำขนมจีบ</p> <p>1.2 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ</p> <p>1.2.1 การลงทุนและแหล่งทุน</p> <p>1.2.2 ความต้องการของตลาด</p> <p>1.2.3 หลักการตลาด</p> <p>1.2.4 กรรมวิธี</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ</p> <p>1.4.1 ความคุ้มค่าในการลงทุน</p> <p>1.4.2 ความต้องการด้านการตลาด</p>	<p>1.1 วิทยากรบรรยายความสำคัญในการทำขนมจีบและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลการคิดวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ ในชุมชน</p> <p>1.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำขนมจีบจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญความเป็นไปได้ แหล่ง เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีบในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ เกษตรกร พ่อค้า ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ คุ้มค่า และความต้องการของตลาด</p>	1 ชั่วโมง	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	<p>2.1 เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ</p> <p>- สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ</p> <p>- การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <p>2.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ</p>	<p>2.1 ชั้นการเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ</p> <p>1. สถานที่/พื้นที่อุปกรณ์</p> <p>2.2 ชั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ</p>	<p>2.1 วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมจีบ</p> <p>2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมจีบ</p> <p>2.3 จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมจีบ</p> <p>2.4 วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมจีบ</p>	30 นาที	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ทฤษฎี
3	การบริหาร จัดการ ในการ ประกอบ อาชีพ	3.1 สามารถคิด ต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย 3.2 การส่งเสริมการ ขายการกระจายสินค้า ได้	3.1 ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ ตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต 3.2 การกำหนดราคา ขายการส่งเสริมการ ขาย การกระจายสินค้า การทำเพจเฟซบุ๊กขาย สินค้าออนไลน์	3.1 ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาดเช่น การคิดต้นทุน การผลิตการกำหนดราคาขาย 3.2 การส่งเสริมการขายการ กระจายสินค้าการทำเพจเฟซบุ๊ก ขายสินค้าออนไลน์	30 นาที	-

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำขนมจีบ
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากร การทำขนมจีบ
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
4. ฝึกปฏิบัติจริง

### การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ชิ้นงาน ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางจันทร์แรม ฤมิตร.....

หลักสูตร.....การทำขนมจีบ.....จำนวน .....6.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....6.....ชั่วโมง)

ในวันที่.....6 เดือน สิงหาคม พ.ศ.2566.....เวลาเรียน...08.30 น – 15.30 น....

สถานที่จัดการเรียน....บ้านเลขที่ 11 หมู่ที่ 4 ตำบลคลองสมบุรณ์ อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร...

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
6ส.ค. 66	08.30 น. – 09.30 น.	<b>ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</b> 1. วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมจีบ 2. วิทยากรอธิบายวิธีการเลือกวัสดุในการทำขนมจีบ 3. วิทยากรอธิบายวิธีการคำนวณราคาวัตถุดิบ และกำหนดราคาขาย 4. วิทยากรอธิบายวิธีจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ 6ชม.
	09.30 น. – 15.00 น.	<b>ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ</b> 1. วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมจีบ 2. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมจีบ 3. จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมจีบ 4. วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมจีบ	
	15.00 น. – 15.30 น.	<b>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</b> 1. ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต 2. การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การทำเพจเฟซบุ๊กขายสินค้าออนไลน์	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางจันทร์แรม ฤมิตร)

วันที่ 26/ส.ค./66