

## หลักสูตร การทำขนมจีบ จำนวน ๖ ชั่วโมง หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป



### ความเป็นมา

ขนมจีบหมูเป็นอาหารว่างที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในสังคมไทยมาเป็นเวลาช้านาน ถือเป็นหนึ่งในเมนูที่ได้รับความนิยมจากวัฒนธรรมจีน แต่ได้มีการประยุกต์สูตร รสชาติ และรูปแบบให้เหมาะสมกับรสนิยมและความต้องการของผู้บริโภคชาวไทยจนกลายเป็นอาหารที่พบได้ทั่วไปในทุกพื้นที่ ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหาร ภัตตาคาร รถเข็นริมทาง ตลาดสด หรือแม้กระทั่งในครัวเรือน ขนมจีบหมูมีลักษณะโดดเด่น คือรับประทานง่าย รสชาติกลมกล่อม เหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัย และสามารถจัดเตรียมได้ไม่ยุ่งยาก ทำให้ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง ในบริบทของชุมชนปัจจุบัน ผู้คนให้ความสนใจในการประกอบอาหารที่สามารถสร้างรายได้เสริม อาหารประเภทขนมจีบหมูจึงเป็นหนึ่งในตัวเลือกที่เหมาะสม เนื่องจากใช้งบประมาณในการลงทุนไม่สูง วัตถุดิบหาได้ง่าย และสามารถผลิตในปริมาณมากได้โดยใช้เวลาไม่นาน อีกทั้งยังสามารถนำไปจำหน่ายในตลาดชุมชน ร้านอาหาร หรือผ่านช่องทางออนไลน์ ซึ่งเป็นแนวทางที่ช่วยให้ผู้เรียนมีโอกาสสร้างรายได้ด้วยตนเอง ตอบสนองต่อความต้องการในการพึ่งพาตนเองทางเศรษฐกิจ

นอกจากนี้ ขนมจีบหมูยังเป็นเมนูที่สามารถต่อยอดและพัฒนาได้หลากหลาย ผู้ประกอบการสามารถดัดแปลงสูตรให้มีความแตกต่าง เช่น การเพิ่มส่วนผสมที่เป็นสมุนไพรเพื่อสุขภาพ การใช้วัตถุดิบทางเลือกสำหรับผู้ที่มีอาการแพ้ หรือการปรับปรุงลักษณะให้มีความสวยงามดึงดูดใจผู้บริโภค สิ่งเหล่านี้ทำให้การเรียนรู้วิธีทำขนมจีบหมูไม่เพียงเป็นการฝึกทักษะการประกอบอาหาร แต่ยังเป็นการเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์และการพัฒนาทักษะอาชีพอีกด้วย ด้วยเหตุผลดังกล่าว การพัฒนาหลักสูตรการทำขนมจีบหมูจึงมีความจำเป็น เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้ความเข้าใจอย่างถูกต้อง ทั้งด้านการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมส่วนผสม การปรุงรส การห่อ และการนึ่งขนมจีบให้ได้คุณภาพตามมาตรฐาน รวมถึงเรียนรู้หลักการสุขาภิบาลอาหารและวิธีการเก็บรักษาอย่างปลอดภัย ตลอดจนความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับต้นทุนและการกำหนดราคาขาย เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำทักษะที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง

การจัดทำหลักสูตรนี้จึงเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนมีทักษะอาชีพที่เหมาะสมกับบริบทของชุมชน มีความสามารถในการสร้างรายได้เพิ่มเติม และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาทักษะอาชีพและการเรียนรู้ตลอดชีวิตของประชาชนในยุคปัจจุบัน

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม  
อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**  
**การทำขนมจีบหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีบหมู	๑.อธิบายความสำคัญ ของการประกอบอาชีพ ๒. อธิบายความ เป็นไป ได้ในการประกอบอาชีพ ๓. บอกความสำคัญ และ ประโยชน์ของแหล่ง เรียนรู้และภูมิปัญญาใน ท้องถิ่น ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพ ได้	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. ความรู้เบื้องต้นในการ ประกอบอาชีพ ๒.๑ ข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับ อาชีพจากผู้ ประกอบการ ในชุมชน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การลงทุน ๒.๔ กระบวนการผลิต การ จัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัสดุดิบ ๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญา ในท้องถิ่น ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ ตัดสินใจเลือก ๔. กำหนดทิศทาง พัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากร มนุษย์	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	๒.๑ ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม ๒.๒. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	๒.๑ อุปกรณ์การทำขนมจีบ ๒.๒ วิธีการทำขนมจีบ ๑ การเลือกวัตถุดิบ ๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า ๓ รูปแบบการทำขนมจีบ - ขนมจีบไส้หมู - การทำน้ำจิ้มขนมจีบ ๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำขนมจีบ ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมจีบ ๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมจีบ และฝึกปฏิบัติการทำขนมจีบไส้หมู และการทำน้ำจิ้มขนมจีบ ๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ขนมจีบ	-	๕ ชั่วโมง
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	๓.๑ มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหาร จัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ ต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๓.๒ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้	๓.๑ สามารถบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพการทำ ขนมจีบ ๓.๒ การจัดการเกี่ยวกับการ ควบคุมคุณภาพการทำขนมจีบ ๓.๓ การคิดคำนวณต้นทุน การทำขนมจีบ ๓.๔ การวางแผนการผลิต ๓.๕ การจัดการตลาดในการ ประกอบอาชีพอาชีพการทำ ขนมจีบ ๓.๖ การจัดทำฐานข้อมูล ลูกค้า	๑. สักรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๗ การกระจายผลผลิต ๓.๘ การวางแผนการตลาด ๓.๙ การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบ อาชีพ การทำขนมจีบ		-	-
๔	โครงการ ประกอบอาชีพ	๑. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ ๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้ ๓. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๔. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้ ๕. สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน ๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด ๕. ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขายขนมจีบ ๕. ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๒๐	นาที

## สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ประชาชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์(แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

## ๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมจีบหมู

### ๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### ๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ อาหารพื้นบ้านเป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน ซึ่งสามารถนำมาพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้เสริมให้แก่ประชาชนได้อย่างเหมาะสม การพัฒนาอาชีพเป็นกลไกสำคัญในการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน ช่วยให้ประชาชนมีทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน อาหารเป็นหนึ่งในอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน เนื่องจากใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่สูง และสามารถต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ โดยเฉพาะ “ขนมจีบหมู” ซึ่งเป็นอาหารว่างที่ได้รับความนิยม มีรสชาติอร่อย รับประทานสะดวก และมีตลาดรองรับอย่างต่อเนื่อง

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมจีบหมู จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนได้เรียนรู้กระบวนการผลิตอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและปรุงสุก การห่อ การนึ่ง ตลอดจนการบรรจุและการจำหน่าย ซึ่งจะช่วยให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้จริง

นอกจากนี้ โครงการดังกล่าวยังเป็นการส่งเสริมการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหารของชุมชน และสร้างโอกาสในการรวมกลุ่มอาชีพ อันนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชนให้มีความมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

### ๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิ ปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

## ๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

## ๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมจีบหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการตลาด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖	๕๔/๒ ม.๗ ต.วังตะกุก อ.บางมูลนาก	๕-๖ มิถุนายน ๒๕๖๙	๒,๒๐๐.-

## ๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรวม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น .....๒,๒๐๐.....บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

## ๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำขนมจีบหมู	-	-	๒,๒๐๐.-	-

## ๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายฉัพล เมืองก่อ ครู ศกร.

## ๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

#### ๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

#### ๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำขนมจีบ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

#### ๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

##### ๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

##### ๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำขนมจีบโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

#### ๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ๑.แบบประเมินความพึงพอใจ
- ๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ  
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมจีบหมู  
วันที่ ๕-๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙  
ณ บ้านเลขที่ ๕๔/๒ ม.๗ ต.วังตะกั่ว อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

\*\*\*\*\*

๕ มิถุนายน ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมจีบหมู ความเป็นมา คุณค่า และการเลือก  
วัตถุดิบในการทำขนมจีบหมู  
(วิทยากร นางเพ็ญ อินทร์อ้าย)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการทำขนมจีบหมู  
(วิทยากร นายลมโชย สิ้นประเสริฐรัตน์)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมจีบหมู  
การเตรียมแป้ง การทำไส้ การนึ่ง  
(วิทยากร นางเพ็ญ อินทร์อ้าย)

๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำขนมจีบหมูโดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติทำขนมจีบหมู  
(วิทยากร นางเพ็ญ อินทร์อ้าย)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม