

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง  
ชื่อหลักสูตร การทำขนมจีบหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง  
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร



### 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 ซึ่งเป็นแนวทางที่ช่วยให้ผู้เรียนมีโอกาสรสร้างรายได้ด้วยตนเอง 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.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมจีบ	๑.อธิบาย ความสำคัญ ของการประกอบอาชีพ ๒. อธิบายความ เป็นไป ได้ในการ ประกอบอาชีพ ๓. บอกความสำคัญ และ ประโยชน์ของ แหล่ง เรียนรู้และภูมิ ปัญญาใน ท้องถิ่น ๔. สามารถบอกทิศ ทางการประกอบ อาชีพ ได้	๑. ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ ๒. ความรู้เบื้องต้นใน การ ประกอบอาชีพ ๒.๑ ข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับ อาชีพจาก ผู้รู้ ประกอบการ ใน ชุมชน ๒.๒ ความต้องการ ของตลาด ๒.๓ การลงทุน ๒.๔ กระบวนการ ผลิต การ จัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัสดุดิบ ๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิ ปัญญา ในท้องถิ่น ๔. ทิศทางการประกอบ อาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุ คลในชุมชนเพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และ ใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ใน ชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาดูงานในสถาน ประกอบการ แหล่ง เรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ ตัดสินใจเลือก ๔. กำหนดทิศทาง พัฒนาการประกอบ อาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถี ชีวิต และด้านทรัพยากร มนุษย์	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	๒.๑ ตัดสินใจประกอบ อาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม ๒.๒. มีเจตคติที่ดีในการ ประกอบอาชีพ	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 ประกอบอาชีพ ๓.๖ การจัดทำฐานข้อมูล ลูกค้า	๑. สืบค้นและศึกษาแหล่งทำเล 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