

หลักสูตรการทำขนมเปี๊ยะ จำนวน 10 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองลาน

ความเป็นมา

ขนมเปี๊ยะ เป็นขนมที่มีในประเทศไทยตั้งแต่ครั้งที่ไทยมีความสัมพันธ์กับจีน แต่ด้วยความพิถีพิถันและความมีฝีมือในการปรุงอาหาร โดยเฉพาะเจ้านายในวังหลวงจึงได้พัฒนาปรับปรุงมาจนกลายเป็นขนมเปี๊ยะชาววังที่มีรูปร่างสวยงาม กลิ่นหอมหวานชวนรับประทาน ขนมเปี๊ยะเป็นขนมที่อร่อยให้รสชาติหอมหวาน ผสมผสานกันระหว่างแป้งกับไส้ที่เมื่อทานแล้วให้รสชาติที่ลงตัวเป็นอย่างมาก โดยมีทั้งแบบขนาดใหญ่และขนาดเล็กให้เลือกรับประทาน ปัจจุบันขนมเปี๊ยะมีไส้ที่หลากหลาย เพราะถูกปรับให้เหมาะสมที่คนไทยชอบมากขึ้น พร้อมทำให้ความหอมหวานมากกว่าเดิม ขนมเปี๊ยะมีขายอย่างแพร่หลายในประเทศไทย คนไทยได้นำขนมเปี๊ยะมาเป็นส่วนหนึ่งในการไหว้เทพเจ้าและใช้ในงานมงคลด้วยกัน แต่เมื่อเวลาผ่านไปขนมเปี๊ยะถูกปรับให้มีขนาดเล็กลงและมีไส้ที่เพิ่มขึ้น ไม่ว่าจะเป็นไส้ไข่เค็ม , ไส้ถั่วเหลือง , ไส้ฟัก , ไส้ครีม , ไส้ทุเรียน , ไส้เผือก ไส้แห้ว และอีกหลากหลายไส้ให้เลือก ที่สำคัญ คือสามารถรับประทานได้ตลอดทั้งปีแบบไม่ต้องสั่งทำเฉพาะในวันงานมงคลอีกต่อไป

ในการนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองลาน ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการทำขนมเปี๊ยะ ให้คงอยู่และยังสามารถต่อยอดสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับผู้ที่สนใจเรียนรู้ จึงได้จัดทำหลักสูตร การทำขนมเปี๊ยะขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้
2. มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมเปี๊ยะ
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	4	ชั่วโมง	30 นาที
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง	30 นาที
รวมจำนวน	10	ชั่วโมง	

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเปียะ	1. อธิบายความเป็นมาและ ความสำคัญเกี่ยวกับ ของการทำขนมเปียะ	1. ความเป็นมา และความสำคัญ เกี่ยวกับของการทำ ขนมเปียะ	1. วิทยากรให้ ความรู้และ อธิบายความเป็นมาความสำคัญ วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเปียะ 2. วิทยากรและผู้เรียน สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน 3. ผู้เรียนศึกษาข้อมูลเพิ่มเติม จากเอกสาร สื่ออินเทอร์เน็ต สื่อ ของจริงและบุคคล	1 ชม.	-
2.	วัสดุ อุปกรณ์และ การเลือกใช้	1. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และการ เลือกใช้	1. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ใน การทำขนมเปียะ 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ ประกอบการทำขนมเปียะ 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	30 นาที	30 นาที
3.	ขั้นตอนการทำ ขนมเปียะ	1. อธิบายขั้นตอน การทำขนมเปียะ	1. ขั้นตอนและ สาธิตการทำ ขนมเปียะ 2. การปฏิบัติการ ทำขนมเปียะ - ขนมเปียะไส้ถั่ว - ขนมเปียะไส้ มันม่วง	1. วิทยากรอธิบายการเตรียม ส่วนผสมและขั้นตอนการทำ ขนมเปียะ - ขนมเปียะไส้ถั่ว - ขนมเปียะไส้ มันม่วง	30 นาที	1 ชม.
4.	การปฏิบัติการทำ ขนมเปียะ	1. ปฏิบัติการทำ ขนมเปียะ	1. ปฏิบัติการและ สาธิตการทำขนม เปียะ 2. การปฏิบัติการ ทำขนมเปียะ - ขนมเปียะไส้ถั่ว - ขนมเปียะไส้ มันม่วง	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและ สาธิตวิธีการทำขนมเปียะ 2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำ ขนมเปียะ - ขนมเปียะไส้ถั่ว - ขนมเปียะไส้ มันม่วง	1 ชม.	4 ชม.
5.	การจัดหาหรือการ บรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบาย การจัดหาหรือการ บรรจุหีบห่อได้อย่าง เหมาะสม	1. การจัดหาหรือ การจัดทำบรรจุ หีบห่อ	1 วิทยากรอธิบายการจัดทำ/ จัดหาและเทคนิคของการทำ บรรจุหีบห่อ 2 ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำ บรรจุหีบห่อ	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6	การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย	1. อธิบายการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย ขนมเปี้ยะ	1. การคำนวณต้นทุนกำไร	1. วิเคราะห์ให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร	30 นาที	-
7.	ช่องทางการจัดการตลาดของขนมเปี้ยะ	1. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของขนมเปี้ยะ	1. ช่องทางการจัดการตลาดของขนมเปี้ยะ	1. วิเคราะห์แจกใบความรู้ให้กับผู้รับบริการ 2. วิเคราะห์และผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ แผ่นพับ
2. ตัวอย่างชิ้นงาน
3. วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือ
4. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
5. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

.....งานหลักสูตร

(นางสาวสุภาวค์ ตีคำ)
งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....

(นางสาวใบบัว รอดเฉลิม)
วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายศุภศักดิ์ แก้วขาว)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(นายรามินทร์ มูลไธสง)
ครู รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอคลองลาน
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอคลองลาน