

ชื่อหลักสูตร วิชาการทำขนมเปียกปูนจำนวน ๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพคหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สำนักงาน สกร. ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอนเป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑

ขนมเปียกปูน จัดเป็นอาหารที่คนในสมัยก่อนได้คิดประดิษฐ์ขึ้นโดยดัดแปลงมาจากขนมกวนหรือกาลาแม แต่ไม่มีการใส่กะทิที่มีชื่อว่า ขนมเปียกปูน ก็เพราะส่วนผสมไทยชนิดนี้มีน้ำปูนใส เป็นส่วนประกอบสำคัญอยู่ด้วย เป็นขนมไทยโบราณอีกชนิดหนึ่งที่ยังหาทานได้ในปัจจุบันขนมจะมีลักษณะนิ่มๆมีมะพร้าวชูดฝอยโรยหน้าสีขนมจะเป็นสีดำ ซึ่งคนในสมัยโบราณใช้ภูมิปัญญาในการหาสีดำจากธรรมชาติโดยใช้กาบมะพร้าวเผา แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงสูตร จากขนมเปียกปูนสีดำมาเป็นสีขาวโดยใช้น้ำใบเตยเป็นส่วนผสมแทนกาบมะพร้าวเผา

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเยี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรมมีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาระดับขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการทำขนมเปียกปูน เป็นอาชีพได้

๒. เพื่อทำเป็นอาชีพ และสร้างรายได้

เป้าหมายมี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน ๕ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน จำนวน ๓ ชั่วโมง
๓. การบริหารจัดการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน จำนวน ๑ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
๒. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญ
๓. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. ทะเบียนคุม
๒. หลักฐานการประเมินผล

การเทียบโอน

-

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมเปียกปูน ได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมเปียกปูน ได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมเปียกปูน ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓.ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน และศึกษาความรู้จากแผ่นพับ ๑.๒ วิทยากรอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓วิทยากรผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับในการประกอบอาชีพในชุมชน	๑	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมเปียกปูน	๒.๑บอกอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูน ๒.๒ บอกวิธีการทำขนมเปียกปูนพร้อมลงมือปฏิบัติ	๒.๑ อุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูน ๒.๒ วิธีการทำขนมเปียกปูน	๒.๑ วิทยากรอธิบายให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูน ๒.๒ วิทยากรอธิบายวิธีทำพร้อมฝึกปฏิบัติการทำขนมเปียกปูน ๒.๒.๑ ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน ๒.๒.๒ เทคนิคในการทำขนมเปียกปูน ๒.๒.๓ การบรรจุภัณฑ์ขนมเปียกปูนเพื่อจำหน่าย		๓
๓	การบริหารจัดการประกอบอาชีพ	๓.๑ การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาดเช่น การคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓.๑ วิทยากรอธิบาย แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ วิทยากรอธิบายการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าพร้อมแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันกับวิทยากร	๑	