

หลักสูตรขนมบัวป็น

จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

จากแนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2567 ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน เน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “วิชาขนมบัวป็น” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ

“ขนมบัวป็น” เป็นขนมไทยที่มีรสชาติหอม หวาน มัน อร่อย มีกลิ่นหอม ชวนรับประทาน ขนมบัวป็นเป็นขนมไทยอย่างหนึ่ง ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมกับมะพร้าว และน้ำตาลทราย รวมถึงไข่ไก่ ทำให้สุกด้วยการผิงไฟล่างไฟบน มีลักษณะเป็นชิ้นเล็กๆ แบนๆ ที่มาของชื่อ “บัวป็น” มีที่มาด้วยกันสองกระแส บ้างก็ว่ามาจากผู้ที่เป็นเจ้าของตำรับซึ่งเป็นชาวชุมชนกุฎีจีนชื่อ “แม่ป็น” โดยครั้งแรกใช้ชื่อว่า “ขนมบัวป็น” และเรียกเพี้ยนจนกลายเป็นบัวป็นในที่สุด ขณะที่อีกกระแสหนึ่งกล่าวว่า ด้วยความที่ขนมบัวป็นมีที่มาจากขนมโปรตุเกสชื่อ กลซาดาซ เดอ กรูอิงบรา (Queijadas de Coimbra) ซึ่งใช้เนยแข็งเป็นวัตถุดิบ แต่เรียกกันติดปากเพียงคำสุดท้าย คือ “บรา” และต่อมาเพิ่มคำว่า “ป็น” เข้าไป จนกลายมาเป็นขนมบัวป็นในที่สุด “ขนมบัวป็น” เป็นขนมที่ทำรับประทานได้ง่ายและมีคุณค่าทางโภชนาการ สามารถปรับปรุงรสชาติได้หลากหลาย ผู้ที่สนใจสามารถศึกษา/ฝึกทักษะ และนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้ ขนมบัวป็น จึงเป็นอาชีพอิสระอีกทางเลือกหนึ่งในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือรายได้หลักให้ตนเองและครอบครัว
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนที่ได้รับการพัฒนาด้านอาชีพ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ตลอดจนพัฒนาตนเองและครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที
- ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตรขนมปัง จำนวน 5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมปัง	1. บอกความเป็นมาของขนมปังได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของขนมปังได้	1. ความเป็นมาของขนมปัง 2. คุณค่าทางโภชนาการของขนมปัง	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมปัง และให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่าง ๆ 2. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้/ตอบข้อซักถามเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ	30 นาที	
2	วัตถุดิบและอุปกรณ์	สามารถบอกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับทำขนมปังได้	1. วัตถุดิบสำหรับทำขนมปัง 2. อุปกรณ์และการเตรียมอุปกรณ์	1. วิทยากรอธิบายให้ความรู้ 2. จัดให้ผู้เรียนตอบคำถามเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำขนมปัง	30 นาที	
3	การทำขนมปัง	1. อธิบายส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมปังได้ 2. สามารถทำขนมปังได้ 4 สูตร	การทำขนมปัง 4 สูตร ดังนี้ 1. ขนมปังสูตรแป้งข้าวเหนียวดำ 2. ขนมปังมะพร้าวอ่อน 3. ขนมปังมันม่วง 4. ขนมปังอัลูชันนมสด	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการเตรียมส่วนผสมทำขนมปัง 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมปัง 3. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะทำขนมปังทั้ง 4 สูตร		3 ชม.
4	การบรรจุภัณฑ์	สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ขนมที่เหมาะสม	1. หลักการบรรจุภัณฑ์และแหล่งจำหน่าย 2. การบรรจุภัณฑ์และช่องทางการจำหน่าย	1. วิทยากรให้ความรู้เรื่องหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์/แหล่งจำหน่ายและสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 2. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ขนม 3. วิทยากรและผู้เรียนสนทนาเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายขนมปัง	30 นาที	30 นาที

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-