

หลักสูตร การทำขนมเปียกปูนกะทิสด จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ชื่อสถานศึกษา ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

สมัยก่อนในชุมชนมีผลไม้ตามฤดูกาลที่หลากหลายรวมทั้งมะพร้าวซึ่งเป็นส่วนผสมในการทำขนมหวานชนิด และในสมัยนั้นไม่มีการซื้อขาย นอกจากแต่ละครอบครัวจะทำรับประทานกันเองจึงได้มีการคิดที่จะปรับปรุงแต่งอาหารไว้เพื่อการบริโภคเองในครอบครัว และสำหรับเลี้ยงในงานบุญต่าง ๆ เช่น งานบวช งาน แต่งงานบุญขึ้นบ้านใหม่ซึ่งเวลาที่ มีงานชาวบ้านก็จะมาช่วยกันทำขนมถือว่าเป็นการสร้างความสัมพันธ์ร่วมกันให้กับคนในชุมชน ขนมเปียกปูน จัดเป็นอาหารที่คนในสมัยก่อนได้คิดประดิษฐ์ขึ้นโดยดัดแปลงมาจากขนมกวนหรือกาลาแม แต่ไม่มีการใส่กะทิที่มีชื่อว่า ขนมเปียกปูน ก็เพราะส่วนผสมไทยชนิดนี้มีน้ำปูนใส เป็นส่วนประกอบสำคัญอยู่ด้วย มีมะพร้าวขูดฝอยโรยหน้าสีขนมจะเป็นสีดำซึ่งคนในสมัยโบราณใช้ภูมิปัญญาในการหาสีดำจากธรรมชาติโดยใช้กาบมะพร้าวเผา แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงสูตร จากขนมเปียกปูนสีดำมาเป็นสีขาวโดยใช้น้ำใบเตยเป็นส่วนผสมแทนกาบมะพร้าวเผา โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงาน เลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญงานมงคลและงานพิธีการ ขนมไทย จึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย อย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน แต่ในปัจจุบัน มีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมี จำหน่ายตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมไทย ดังนั้นการส่งเสริมให้ประชาชนทั่วไปทำขนม ไทย จึงเป็นการอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของขนมไทยให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นการสร้าง อาชีพเสริมเพิ่มรายได้ อีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการทำขนมเปียกปูนกะทิสด โดยใช้วัสดุธรรมชาติ สามารถนำไป ปฏิบัติได้จริง รับประทาน ได้ง่าย สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้กับประชาชนได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทยได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้เกิดประโยชน์และใช้ในชีวิตจริงได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง
- รวม 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
ประกอบด้วยเนื้อหา ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	การเลือกแปรงที่ เหมาะกับการทำ ขนมเปียกปูนกะทิสต	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความเข้าใจและ เลือกแปรงที่เหมาะสม กับการทำขนม เปียก ปูนกะทิสตได้	1.แปรงที่เหมาะสมกับ การทำขนม เปียกปูนกะทิสต	1.วิทยากรบรรยายและสาธิต ให้ความรู้การทำ ขนมเปียก ปูนกะทิสต	2	4
2.	การเลือกวัตถุดิบ -แป้ง	2. เพื่อให้ผู้เรียนมีเลือก วัตถุดิบที่ เหมาะสม ได้	2.การเลือกใช้ วัตถุดิบและ อุปกรณ์ในการทำ ได้เหมาะสม	2.ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ		
3.	-มะพร้าว ขั้นตอนการขนมเปียก ปูนกะทิสต การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ ช่องทางการขาย และตลาดการ ขาย ขนมเปียกปูนกะทิสต	3. ผู้เรียนสามารถทำ ขนมเปียกปูนกะทิสต ได้ถูกต้องตามขั้นตอน การทำ 4.เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ และสามารถ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสม สวยงาม 5.เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ ในการสร้างช่อง ทางการขายขนมเปียก ปูน กะทิสต	3.การออกแบบ และ เลือกบรรจุ ภัณฑ์ที่ เหมาะสมและ สวยงาม 4.การสร้างตลาด การค้าแบบ ออนไลน์ และการสร้าง ตลาด โดยการขาย ในชุมชน			

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากรบรรยาย
2. ใบความรู้

การวัดการประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

..... ผู้เสนอหลักสูตร
(นายวิวัฒน์ แสงพุ่ม)
ครู กศน.ตำบล

.....งานหลักสูตร
(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)
งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้อนุมัติ
(นางสาวหยาดพิรุณ สุปัญญา)
ครู ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบึงสามัคคี