

หลักสูตรการทำขนมเปียกปูน จำนวน 4 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน
กลุ่มพาณิชย์กรรมและการบริการ

ความเป็นมา

สมัยก่อนในชุมชนนั้นไม่มีการซื้อขาย แต่ละครอบครัวจะปรุงแต่งอาหารไว้เพื่อการบริโภคเองในครอบครัว และสำหรับเลี้ยงในงานบุญต่าง ๆ เช่น งานบวช งาน แต่ง งานบุญขึ้นบ้านใหม่ ซึ่งเวลาที่ทีมงานชาวบ้านก็จะมาช่วยกันทำขนมถือว่าเป็นการสร้างความสัมพันธ์ ร่วมกันให้กับคนในชุมชน ขนมเปียกปูน จัดเป็นอาหารที่คนในสมัยก่อนได้คิดประดิษฐ์ขึ้นโดยดัดแปลงมาจาก ขนมกวนหรือกาลาแมแต่ไม่มีการใส่กะทิ ที่มีชื่อว่า ขนมเปียกปูน ก็เพราะส่วนผสมไทยชนิดนี้มีน้ำปูนใส เป็นส่วนประกอบสำคัญอยู่ด้วย มีมะพร้าวชูดฝอยโรยหน้าสีขนมจะเป็นสีดำซึ่งคนในสมัยโบราณใช้ภูมิปัญญาในการหาสีจากธรรมชาติโดยใช้กาบมะพร้าวเผา แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงสูตร จากขนมเปียกปูนสีดำมาเป็นสีขาวโดยใช้น้ำใบเตยเป็นส่วนผสมแทนกาบมะพร้าวเผา โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการ ขนมไทย จึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ดังนั้นการส่งเสริมให้ประชาชนทั่วไปทำขนมไทยจึงเป็นการอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทยให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นการสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ อีกด้วย

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน จึงจัดทำหลักสูตรทำขนมเปียกปูน เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน
- 3.สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมเปียกปูน
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้
5. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
6. มีความพึงพอใจในการฝึกหลักสูตรวิชาการทำขนมเปียกปูน

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	4	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ระยะเวลา	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความจำเป็น ช่องทางการประกอบอาชีพการ ขายขนมเปียกปูน	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายขนมเปียกปูน 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขายขนมเปียกปูนได้ 1.3 บอกความเป็นมาและประโยชน์ของขนมเปียกปูน 1.4 มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายขนมเปียกปูน 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ความเป็นมาและประโยชน์ของขนมเปียกปูน 1.4 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ การขายขนมเปียกปูน	1.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้น จากการบรรยายและสื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรให้วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของขนมเปียกปูน 1.4 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ	30 นาที	-
2.	ทักษะการทำขนม เปียกปูน	2.1 สามารถ เลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ ได้ อย่างมีคุณภาพ 2.2 สามารถ บอกส่วนผสมของขนมเปียกปูนได้ 2.3 สามารถ บอกขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนได้	2.1 วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูน 2.2 ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน	2.1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนอย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2.2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน 2.3. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ	-	3 ชั่วโมง
3.	การวัดผล ประเมินผล	3.1 สามารถทำขนมเปียกปูนได้ 3.2 เพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนในการ จัดการเรียนการสอน	3.1 การสรุปขั้นตอน และเทคนิคการทำงาน ได้ครบทุกขั้นตอน 3.2 แบบประเมินความ พึงพอใจของผู้เรียนใน การจัดการเรียน การ สอน	3.1 วิทยากรให้ผู้เรียน อธิบาย ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน 3.2 ผู้เรียนทำ แบบสอบถาม ความพึงพอใจ 3.3 วิทยากรประเมินผลการทำขนมเปียกปูนของผู้เรียน	30 นาที	-
				รวมจำนวนชั่วโมง	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม