

หลักสูตรการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและ เท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับ ภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาตินอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือ ว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทน โดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าวจากวัตถุดิบใกล้ตัวและหาง่าย ที่เหมาะสมในเทศกาลต่างๆ วิธีการทำที่ พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีแสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคน ไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
อย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ/แรงงานไทย
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว จำนวน 4.30 ชั่วโมง
 - ประวัติของการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว
 - วัสดุและอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว
 - วิธีการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว จำนวน 30 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง

5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนาการเรียนรู้อีก

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าวได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าวได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว	2.1 บอกประวัติของการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว 2.2 บอกอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว 2.3 บอกวิธีการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย	2.1 บอกประวัติของการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว 2.2 บอกวัตถุดิบและวิธีการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว <u>วัตถุดิบขนมเปียกปูน</u> 1.แป้งข้าวเจ้า 500 กรัม 2.แป้งท้าวยายม่อม หรือแป้ง 3.มัน 150 กรัม	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูนและขนมวุ้นมะพร้าว 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย	30 นาที	4 ชั่วโมง

		4.น้ำปูนใส 5.น้ำตาลปีบ 1+1/2 กิโลกรัม (ปรับเพิ่ม -ลดความหวานได้ตามชอบ) 6.น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น 7.เนื้อมะพร้าว 0.5 กก. <u>วัตถุดิบขนมวันมะพร้าว</u> 1.น้ำมะพร้าวน้ำหอม350 ml 2.น้ำเปล่า250 ml 3.เนื้อมะพร้าวอ่อน 1 ลูก 4.หัวกะทิ300 ml 5.ผงวุ้น1 1/2 ช้อนโต๊ะ 6.น้ำตาลทราย80 กรัม 7.เกลือ3/4 ช้อนชา <u>วิธีการทำขนมเปียกปูน</u> 1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้ง เค้าย่ายม่อม และน้ำปูนใส เล็กน้อยพอให้เหลว ๆ คนให้ ละลายเข้าด้วยกัน 2. ใส่ น้ำใบเตยลงไปคนให้ เข้ากัน ตามด้วยน้ำตาลปีบ คนให้ละลาย จากนั้นนำน้ำ ไปกรองผ่าน กระชอน 3. เทส่วนผสมลงในกระทะ ทองเหลืองหรือกระทะ เทฟ ลอน นำขึ้นตั้งกวนด้วยไฟ แรงจนส่วนผสมงวด และแห้ง เหนียว 4. ตักส่วนผสมใส่พิมพ์ พัก ทิ้งไว้จนส่วนผสมเซตตัว ตัด เป็นชิ้น ๆ โรยมะพร้าวขูด พร้อมเสิร์ฟ		
--	--	---	--	--

		<u>วิธีทำขนมวุ้นมะพร้าว</u> 1.ผสมน้ำมะพร้าว น้ำเปล่า และผงวุ้น คนให้ผงวุ้นกระจายตัว ทิ้งไว้สัก 15 นาที ให้ผงวุ้นดูดน้ำเข้าไป 2.ต้มกะทิกับเกลือด้วยไฟอ่อน คอยคนตลอดอย่าให้กะทิเป็นลูก รอกะทิเดือดยกลงพักไว้ 3.นำน้ำมะพร้าวที่ผสมผงวุ้นตั้งไฟกลาง คนจนผงวุ้นละลายหมด แล้วเติมน้ำตาลคนให้ละลาย รอเดือดอีกรอบ ใส่เนื้อมะพร้าวตามด้วยกะทิที่ต้มไว้ คนต่อประมาณ 3 นาที ปิดไฟ 4.เทใส่พิมพ์รูปแบบที่ต้องการ รอวุ้นเซตตัวค่อยแกะออกจากพิมพ์			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.3 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.3 ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของ แหล่ง ทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การส่งเสริมการขาย การ กระจาย สินค้า	30 นาที	-

4.โครงการประกอบอาชีพ การทำขนมเปียกปูนและขนมวันมะพร้าว	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของ โครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30 นาที	-
--	--	--	---	------------	---