

## หลักสูตร การทำขนมเปียกปูนโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



### ความเป็นมา

ขนมเปียกปูนเป็นขนมไทยโบราณที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งด้านรสชาติ กลิ่นหอมของน้ำปูนใสและใบเตย รวมถึงเนื้อสัมผัสที่นุ่มหนึบ ถือเป็นขนมที่สะท้อนภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของคนไทยในอดีตที่ใช้วัตถุดิบพื้นบ้าน เช่น แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลมะพร้าว และใบเตย มาสร้างสรรค์เป็นของหวานที่มีความประณีตและเป็นที่ยอมรับในทุกภาคของประเทศ ในปัจจุบันขนมไทยหลายชนิดรวมทั้งขนมเปียกปูน เริ่มลดความนิยมลง เนื่องจากสังคมเปลี่ยนแปลงไปและคนรุ่นใหม่ขาดโอกาสเรียนรู้การทำขนมไทยดั้งเดิม หลักสูตรการทำขนมเปียกปูนจึงถูกจัดทำขึ้นเพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารไทย อีกทั้งยังเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับประชาชนในชุมชน โดยใช้ทรัพยากรที่หาได้ในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด

นอกจากนี้ การจัดหลักสูตรดังกล่าวยังเป็นการส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติจริง ฝึกทักษะการทำขนมไทยอย่างถูกวิธี รู้จักการบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน และการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ ซึ่งสามารถต่อยอดสู่การประกอบอาชีพอย่างยั่งยืนต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางการเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

### จุดหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูน
๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
๔. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
๕. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น วิชา การทำขนมเปียกปูน

## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**  
**วิชา การทำขนมเปียกปูน จำนวน ๖ ชั่วโมง**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง			
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการขายวิชา การทำขนมเปียกปูน	๑.๑ บอก	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการสื่อของจริงเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	๓๐ นาที			
			๑.๒ บอกความ		๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ		๓๐ นาที	
			๑.๓ บอกทิศทางการ พัฒนาการประกอบอาชีพ การทำขนมเปียกปูน		๑.๓ กำหนดทิศทางการ พัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน		๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมเปียกปูน	๒.๑ บอกความเป็นมาของ	๒.๑ ความเป็นมาของการการทำขนมเปียกปูน๒.๒ ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อวัสดุอุปกรณ์	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำขนมเปียกปูน	๓๐ นาที			
		๒.๒ มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ					๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อวัสดุอุปกรณ์	
		๒.๓ บอกขั้นตอน						๒.๓ ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน
		๒.๔ บอกขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์						
๒.๓ บอกขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์	๒.๓ ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน							
๒.๔ บอกขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์	๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน							

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
				<p>๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์พร้อม ขั้นตอนวิธีการขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์ การทำขนมเปียกปูน</p>		๔๕ นาที	๔๕ นาที
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๓.๑ สามารถคำนวณ ต้นทุนกำไร ในการ ประกอบอาชีพได้</p> <p>๓.๒ เข้าใจเทคนิค การขายสินค้า ออนไลน์</p> <p>๓.๓ สามารถการ ถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์ สินค้าออนไลน์ได้</p> <p>๓.๔ สามารถสร้างมูลค่า สินค้า บนอินเทอร์เน็ต ได้</p> <p>๓.๕ สามารถ นำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน เพื่อลด รายจ่าย/เพิ่ม รายได้ตาม หลักปรัชญาของ เศรษฐกิจ พอเพียง</p>	<p>๓.๑ การคำนวณ ต้นทุนกำไร ในการประกอบ อาชีพ</p> <p>๓.๒ เทคนิคการขาย สินค้า ออนไลน์</p> <p>๓.๓ การถ่ายภาพ เพื่อ ประชาสัมพันธ์ สินค้าออนไลน์</p> <p>๓.๔ การสร้างมูลค่า สินค้าบน อินเทอร์เน็ต</p> <p>๓.๕ การนำความรู้ไป ใช้ใน ชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่าย/ เพิ่ม รายได้ตามหลัก ปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง</p>	<p>๓.๑ จัดให้ผู้เรียน ดำเนินการ คิดต้นทุน การผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> <p>๓.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เทคนิคการขายสินค้า ออนไลน์และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๓.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการ ถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์ สินค้า ออนไลน์และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๓.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการ สร้างมูลค่าสินค้าบน อินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๓.๕ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการ นำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อลด รายจ่าย/เพิ่มรายได้ตาม หลักปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียง</p>	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๓๐ นาที

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร , ใบความรู้
๒. สื่อบุคคล/ภูมิปัญญา
๓. สื่อแหล่งเรียนรู้ / สถานประกอบการ
๔. สื่ออินเทอร์เน็ต

## การวัดและประเมินผล

- แบบประเมินความพึงพอใจ
- สรุปรายงานและผลดำเนินงานโครงการ
- การติดตามนำความรู้ไปใช้

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ

หมายเหตุ: สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

## ๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมเปียกปูนโบราณ

### ๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### ๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านอาหารและขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง ขนมถั่วแปบเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทุกช่วงวัย สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำขนมถั่วแปบ ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำขนมไทยอย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมแป้ง การทำไส้ถั่ว การนึ่งและการคลุกขนม รวมถึงการคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม ต่อยอดเป็นอาชีพ และช่วยสืบสานขนมไทยพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน

### ๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

### ๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

## ๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมเปียกปูนโบราณ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการตลาด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖	สกร.ระดับอำเภอบางมูลนาก	๒๗-๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘	๒,๒๐๐.-

## ๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น .....๒,๒๐๐.....บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

## ๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำขนมเปียกปูนโบราณ	๒,๒๐๐.-	-	--	-

## ๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ว่าที่ร้อยตรีหญิงสาวิตรี โพธิ์เย็น ครู ศกร.

## ๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

## ๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

## ๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำขนมเปียกปูนโบราณ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

## ๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### ๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

### ๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำขนมเปียกปูนโบราณโดยไม่ต้องมีผู้สอน

กำกับได้

## ๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ๑.แบบประเมินความพึงพอใจ
- ๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

**ตารางกำหนดการ**  
**โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมเปียกปูนโบราณ**  
**วันที่ ๒๗-๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๘**

**ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร**

\*\*\*\*\*

๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูนโบราณ ความเป็นมา คุณค่า และ การ

เลือกวัตถุดิบวัตถุดิบในการทำขนมเปียกปูนโบราณ (วิทยากร นางเพ็ญศิริ มาตีบ)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการทำขนมเปียกปูนโบราณ(วิทยากร นางเพ็ญศิริ มาตีบ)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนโบราณ

การเตรียมแป้ง การนึ่ง (วิทยากร นางเพ็ญศิริ มาตีบ)

๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการการทำขนมเปียกปูนโบราณ โดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติ การจัดรูปแบบ และการควบคุมอุณหภูมิในการปิ้ง (วิทยากร นางเพ็ญศิริ มาตีบ)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

**หมายเหตุ :** กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม