

หลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมเปี๊ยะนมสด จำนวน 3 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว แล้วยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องมีสิ่งที่จะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมเปี๊ยะ เป็นขนมที่คนจีนนิยมใช้ในงานมงคล ทั้งงานหมั้น งานแต่งงาน หรือ เป็นของขวัญ รวมไปถึงการเซ่นไหว้บรรพบุรุษขนมเปี๊ยะ คนจีนเรียกว่า “ ผัวเปี๊ยะ ” แต่คนไทยเรียกว่า “ขนมเปี๊ยะ” เป็นขนมที่มักใช้ประกอบในเทศกาลขนมไหว้พระจันทร์ของชาวจีน ใช้เป็นเครื่องเซ่นไหว้เทพเจ้าแห่งดวงจันทร์ การทำขนมเปี๊ยะนั้นถูกเผยแพร่โดยชาวจีนที่อพยพเข้ามาอยู่ในเมืองไทยเมื่อนานมาแล้ว แต่เดิมนั้นไส้จะมีส่วนประกอบ เป็น ถั่วและฝัก แต่เมื่อวัฒนธรรมไทยจีนเริ่มผสมผสานกลมกลืนกันจนเริ่มมีกลิ่นและมีรสชาติแบบไทยๆ ไส้จึงเริ่มมีการเปลี่ยนแปลง เช่น ทุเรียน ไข่แดง เป็นต้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	3	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	2	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเป็ยะนมสด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำขนมเป็ยะนมสด	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ประวัติความเป็นมาของขนมเป็ยะสด 2. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเป็ยะนมสด 3. ประโยชน์ของขนมเป็ยะนมสด 4. ประเภทของขนมเป็ยะนมสด	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเป็ยะนมสดพร้อมใบความรู้ 2. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน	30	นาที
2.	ทักษะการฝึกปฏิบัติทำขนมเป็ยะนมสดและการบรรจุภัณฑ์	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมเป็ยะนมสด 2. สามารถฝึกปฏิบัติการทำขนมเป็ยะนมสดได้	1. การทำขนมขนมเป็ยะนมสด - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีการนวดแป้ง 2. การทำไส้ไข่เค็ม/ถั่ว - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - อุปกรณ์ที่ใช้ - ขั้นตอนการทำไส้ขนมเป็ยะนมสด	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. การเลือกวัตถุดิบ - การทำขนมเป็ยะนมสด - การทำไส้ขนมเป็ยะนมสด 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนม - การทำขนมขนมเป็ยะนมสด - การทำไส้ขนมเป็ยะนมสด 4. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ	2	ชั่วโมง

3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการขนมเป็ยะนมสด	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนจนมเป็ยะนมสดได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายและการส่งเสริมการขาย	1. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การขาย และการส่งเสริมการขาย	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ 4. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน และทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	
----	---	---	--	--	---------	--

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมเป็ยะนมสด/ใบงาน
2. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ต/เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

**รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร**

1. ชื่อโครงการ การทำขนมเปียะนมสด

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

ภารกิจสำคัญ

2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ มุ่งพัฒนาการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีตลาดรองรับที่แน่นอนเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้เล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับทักษะ (Upskill) และการสร้างทักษะใหม่ (Reskill) ให้แก่ประชาชนตามนโยบาย “Learn to Earn” ซึ่งเปลี่ยนผ่านจากการเรียนรู้ตามอัธยาศัยทั่วไป สู่การเรียนรู้ที่จับต้องได้และเปลี่ยนเป็นรายได้ในทันที

ขนมเปี๊ยะ เป็นขนมที่คนจีนนิยมใช้ในงานมงคล ทั้งงานหมั้น งานแต่งงาน หรือ เป็นของขวัญ รวมไปถึงการเซ่นไหว้บรรพบุรุษขนมเปี๊ยะ คนจีนเรียกว่า “ ผู่เปี้ย ” แต่คนไทยเรียกว่า “ขนมเปี๊ยะ” เป็นขนมที่มักใช้ประกอบในเทศกาลขนมไหว้พระจันทร์ของชาวจีน ใช้เป็นเครื่องเซ่นไหว้เทพเจ้าแห่งดวงจันทร์ การทำขนมเปี๊ยะนั้นถูกเผยแพร่โดยชาวจีนที่อพยพเข้ามาอยู่ในเมืองไทยเมื่อนานมาแล้ว แต่เดิมนั้นไส้จะมีส่วนประกอบ เป็น ถั่ว และฝัก แต่เมื่อวัฒนธรรมไทยจีนเริ่มผสมผสานกลมกลืนกันจนเริ่มมีกลิ่นและมีรสชาติแบบไทยๆ ไส้จึงเริ่มมีการเปลี่ยนแปลง เช่น ทูเรียน ไข่แดง เป็นต้น

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลทุ่งโพธิ์ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำขนมเปี๊ยะนมสดขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการทำขนมเปี๊ยะนมสด และการฝึกปฏิบัติ สามารถต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริมหรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้มีความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมเปี๊ยะนมสดและการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำขนมเปี๊ยะนมสดได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ชั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์)	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับ เทคนิคการทำขนมเปี๊ยะ นมสด และการเลือกใช้ วัตถุดิบได้	ประชาชนที่ สนใจ	จำนวน 6 คน	หมู่ที่ 4 ตำบลทุ่งโพธิ์ อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร	1 วัน	1,800 บาท

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
2. ชั้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและ ปฏิบัติ)	2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึก ทักษะการทำขนมเปียะ นมสดได้				11 มิถุนายน 2569	
3. ชั้นติดตามและ สรุปผล (ประเมินผล)	3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตาม ลักษณะของหลักสูตรได้					

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|---|
| 1 ค่าตอบแทนวิทยากร | จำนวน 3 ชม. X ชม.ละ 200 บาท | เป็นเงิน 600 บาท |
| 2 ค่าวัสดุฝึกอบรม | | เป็นเงิน 1,200 บาท |
| รวมเป็นเงินทั้งสิ้น | | 1,800 บาท (หนึ่งพันแปดร้อยบาทถ้วน) |

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. – ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. – มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. – มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. – ก.ย. 69)
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมเปียะนมสด	-	-	1.800.-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. นางสาวกัญญา สระทองหน | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง |
| 3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานแผนงานและโครงการ |
| 4. นางสาวมนสิชา สอาดพันธุ์ | หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้ |
| 5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์ | ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน |

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
- โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมเปียะนมสด และการเลือกใช้วัตถุดิบที่สามารถฝึกทักษะการทำขนมเปียะนมสด และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม-หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
หลักสูตรการทำขนมเปียะนมสด

วันที่ 11 มิถุนายน 2569

ณ หมู่ที่ 4 ตำบลทุ่งโพธิ์ อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 11 มิถุนายน 2569

- | | |
|--------------------------|--|
| เวลา 08.00 น. – 08.30 น. | - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน |
| เวลา 08.30 น. – 09.00 น. | - พิธีเปิดโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม |
| เวลา 09.00 น. – 09.30 น. | - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ประวัติความเป็นมาของขนมเปียะสด
ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ การทำขนมเปียะนมสด
และประเภทของขนมเปียะนมสด
(วิทยากร โดยนางมัทนา อ่าวสมบัติกุล) |
| เวลา 09.30 น. – 12.00 น. | - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการฝึกปฏิบัติทำขนมเปียะนมสด การทำ
บรรจุภัณฑ์ และทำแบบทดสอบความรู้หลังการอบรม
(วิทยากร โดยนางมัทนา อ่าวสมบัติกุล) |

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม