

หลักสูตรการทำขนมเป็ยง(ขนมลีนหมา) จำนวน 6 ชั่วโมง  
ด้านพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทับคล้อ

### ความเป็นมา

ขนมเป็ยงเป็นขนมไทย จัดเป็นอาหารที่คู่สำหรับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าวคาวหวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานไทยและงานพิธีการ ขนมข้าวเป็ยง จึง เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำภาคเหนืออย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความ ละเอียดย่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติสีสัมผัส ความ สวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไป ตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ แต่ในปัจจุบันมีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่าย ตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักรสชาตขนมมงคล ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทับคล้อ จึงได้ส่งเสริมให้กลุ่มอาชีพบ้านทำขนมมงคล (ขนมข้าวเป็ยง) จึงเป็นการ อนุรักษ์สืบสาน วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทย ให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นการสร้างอาชีพเสริมอีก ด้วย

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

#### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง

- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมข้าวเปียง (ขนมล้นหมา) จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมข้าวเปียง	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเปียง 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเปียง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเปียง 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเปียง	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเปียง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเปียง 1.3 แหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเปียง 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเปียง	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ประกอบการศึกษาของจริง สื่อบุคคล ในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ 1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเปียง	2.1 บอกเทคนิคการทำขนมข้าวเปียง ได้อย่างถูกต้อง 2.2 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวเปียง 2.3 บอกวิธีการทำขนมข้าวเปียง	2.1 เทคนิคการทำขนมข้าวเปียง 2.2 อุปกรณ์ในการทำขนมข้าวเปียง 2.3 วิธีการทำขนมข้าวเปียง	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมข้าวเปียง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารในการทำขนมข้าวเปียง 2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวเปียง พร้อมทั้งฝึกปฏิบัติจริง	30 นาที	4 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเปียง	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	30 นาที	

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมไทย (ขนมเมื่็ดขนุน ขนมชั้น)
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึก

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

