

ชื่อหลักสูตร การทำขนมเปียกปูน

จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น การจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ เน้นการใช้ศักยภาพของพื้นที่จัดการศึกษาขั้นพื้นฐานในการพัฒนาหลักสูตรด้านอาชีพ จัดการเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกอาชีพ มีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะการประกอบอาชีพใน ๕ กลุ่มอาชีพ คือ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์และการบริหารจัดการและบริการ เนื่องจากมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมเปียกปูนใบเตย เป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่โบราณ มีกรรมวิธีในการทำที่ง่าย ใช้เวลาไม่นาน วัตถุดิบในการทำทำได้ง่ายในท้องถิ่น คือ มะพร้าวที่ใช้น้ำมาเป็นส่วนผสมหลักของขนมชนิดนี้ รสชาติอร่อยหอมหวาน สีน้ำตาลสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เป็นขนมที่ทำรับประทานเองในครอบครัวได้และทำขายเป็นอาชีพเสริมและอาชีพหลักได้ การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการทำขนมได้และนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้ การทำขนมไทยโบราณให้สืบทอดต่อไปให้กับลูกหลานในชุมชนได้ และทำเป็นอาชีพอย่างมีคุณธรรม มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์สูตรขนมไทยโบราณและอยู่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการฝึกอาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตย

ระยะเวลา

เรียนรู้และฝึกทักษะ	จำนวน	๖	ชั่วโมง
	ภาคทฤษฎี	๒	ชั่วโมง
	ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม จำนวน ๑ ชั่วโมง
 - ๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม
 - ๑.๓ แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม
 - ๑.๔ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม
๒. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม จำนวน ๓ ชั่วโมง
 - ๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร ขนม
 - ๒.๒ การทำอาหาร ขนม
 - ๒.๓ บรรจุภัณฑ์อาหาร ขนม
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม จำนวน ๑ ชั่วโมง
 - ๓.๑ การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - ๓.๒ การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - ๓.๓ การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - ๓.๔ การขาย
 - ๓.๕ การส่งเสริมการขาย
 - ๓.๖ การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
๔. โครงการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร ขนม จำนวน ๑ ชั่วโมง
 - ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพ
 - ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
 - ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
 - ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๑.การบรรยาย
- ๒.การสาธิต ทดลอง
- ๓.การศึกษาดูงาน
- ๔.การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
- ๕.การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 ๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำอาหาร ขนมน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ใบสำคัญออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ/เขต
๓. ทะเบียนคุมใบสำคัญ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรการทำขนมเปียกปูนใบเตย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตย	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตย ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนม ได้แก่ การลงทุน แหล่งทุน ความต้องการของตลาด หลักการตลาด กรรมวิธีการผลิต และการขนส่ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตย	๑.๑ ความสำคัญในการทำขนมเปียกปูนใบเตย ๑.๒ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตย ๑.๒.๑ การลงทุนและแหล่งทุน ๑.๒.๒ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๓ หลักการตลาด ๑.๒.๔ กรรมวิธี ๑.๒.๕ การขนส่ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตย ๑.๔.๑ ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ๑.๔.๒ ความคุ้มค่าในการลงทุน ๑.๔.๓ ความต้องการด้านการตลาด	๑.๑ วิทยากรบรรยายความสำคัญในการทำขนมเปียกปูนใบเตยและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลการคิดวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำขนมต้มจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญ ความเป็นไปได้ แหล่งเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตย ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ เกษตรกร พ่อค้า ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	๑ ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตย	<p>๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตย</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ <p>๒.๒ ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรรมวิธีในการทำขนม - การดูแล/การเก็บรักษา - บรรจุภัณฑ์ <p>๒.๓ ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๑ ชั้นการเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตย</p> <p>๒.๑.๑ สถานที่/พื้นที่</p> <p>๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบ</p> <p>๒.๑.๓ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒.๒ ชั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตย</p> <p>๒.๒.๑ วิธีทำขนมเปียกปูนใบเตย</p> <p>๒.๒.๒ การดูแล/การเก็บรักษา</p> <p>๒.๒.๓ การบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒.๓ ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๑ วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูนใบเตย</p> <p>๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมเปียกปูนใบเตย</p> <p>๒.๓ จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนใบเตย</p> <p>๒.๔ วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนใบเตย</p> <ul style="list-style-type: none"> - เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ - เตรียมวัสดุอุปกรณ์ <ul style="list-style-type: none"> • แป้งข้าวเจ้า ๘๐ กรัม • แป้งท้าวยายม่อม ๔๐ กรัม • น้ำตาลทราย ๒๐๐ กรัม • น้ำปูนใส ๖๐๐ มิลลิลิตร • น้ำใบเตยคั้นสด ๒๐๐ มิลลิลิตร • กะทิ ๒๐๐ มิลลิลิตร • เกลือป่น ๑ ช้อนชา • เนื้อมะพร้าวขูด ๑ ถ้วย • น้ำมันสำหรับทาพิมพ์ 		๑ ชม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	๓. การบริหารจัดการในการทำขนมเปียกปูนใบเตย	<p>๓.๑ บริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การดูแลรักษา คุณภาพขนมเปียกปูนใบเตย - ลดต้นทุนในการผลิตขนมเปียกปูนใบเตย <p>๓.๒ จัดการการตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/ คู่แข่ง - โฆษณาประชาสัมพันธ์ - ส่งเสริมการขายและ การบริการ <p>๓.๓ จัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๓.๑ วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการการทำขนมเปียกปูนใบเตย</p> <p>๓.๓.๒ แก้ปัญหาความ</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตย</p> <p>๓.๑.๑ การดูแลรักษา การควบคุมคุณภาพขนมเปียกปูนใบเตย</p> <p>๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการผลิตขนมเปียกปูนใบเตย</p> <p>๓.๒ การจัดการการตลาด</p> <p>๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/ คู่แข่ง</p> <p>๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์</p> <p>๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p>	<p>วิธีทำ</p> <p>๑. เตรียมแป้งขนมเปียกปูน ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อม กับน้ำปูนใสคนให้เข้ากัน แล้วใส่ส่วนผสมที่เหลือ คือ น้ำตาลทราย น้ำใบเตยคั้น กะทิ เกลือป่น ลงไป คนให้เข้ากัน จนน้ำตาลละลาย</p> <p>นำไปกรองใส่กระชงทองเหลือง (หรือหม้อ) เพื่อกรองเศษแป้ง และเศษใบเตย</p> <p>๒ : กวนขนมเปียกปูน นำกระทะตั้งไฟอ่อน ถ้าไฟแรงแป้งอาจจะสุกทำให้เป็นลิ่มได้ กวนแป้งไปเรื่อย ๆ ไปในทิศทางเดียวกัน ด้วยความเร็วสม่ำเสมอ ใช้เวลาประมาณ ๓๐-๔๐ นาที หรือจนกว่าตัวแป้งจะสุกเป็นมันวาวนคะ ย้ำว่าต้องมันวาว ชิมรสแล้วแป้งไม่มีกลิ่น แป้งจึงใช้ได้คะ</p> <p>๓ : จัดเสิร์ฟ นำส่วนผสมไปเทใส่พิมพ์ที่ทำน้ำมันไว้แล้ว เกลี่ยหน้าให้เรียบ ๆ หลังจากนั้น จึงนำไปพักจนเย็นเมื่อ “ขนมเปียกปูนใบเตย” ของเราเย็นสนิทแล้ว นำมีดมาตัดเป็นทรงที่ต้องการ เสิร์ฟพร้อมกะมะพร้าวชูด ด้านบน “ขนมเปียกปูนใบเตย”</p>		๓ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	๔. โครงการประกอบ อาชีพการทำขนมเปียก ปูนใบเตย ๔.๑ ความสำคัญของโครงการ อาชีพ ๔.๒ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ ๔.๓ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพ ๔.๔ การเขียนโครงการ อาชีพ	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการ อาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตยได้ ๔.๒ บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพการทำขนมเปียกปูนใบเตยได้ ๔.๓ บอกองค์ประกอบของ โครงการอาชีพการทำขนมเปียกปูน ใบเตยได้ ๔.๔ อธิบายความหมายของ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ การทำขนมเปียกปูนใบเตยได้ ๔.๕ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดี ขององค์ประกอบของโครงการ อาชีพทำขนมเปียกปูนใบเตยได้ ๔.๖ เขียนโครงการในแต่ละ องค์ประกอบให้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการ อาชีพการทำขนมเปียกปูน ใบเตย ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการ อาชีพการทำขนมเปียกปูน ใบเตย ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการงาน อาชีพการทำขนมต้มเกษตร อินทรีย์ธรรมชาติ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพ การทำขนมเปียกปูนใบเตย ๔.๕ การประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการอาชีพการทำขนม เปียกปูนใบเตย	๔.๑ วิทยากรบรรยายและจัดให้ผู้เรียน ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการ สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรม การเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูล เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการ อภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางใน การเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง	๑ ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๗ ตรวจสอบความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพการ ทำขนมเปียกปูนใบเตยได้		๔.๓ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการ อาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพ ๔.๕ ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มี ความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการ อาชีพ ของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุน งบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ใน การดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		
รวม					๒	๔