

หลักสูตรการทำขนมเปียกปูนกะทิสด

หลักการและเหตุผล

สมัยก่อนในชุมชนมีผลไม้ตามฤดูกาลที่หลากหลายรวมทั้งมะพร้าวซึ่งเป็นส่วนผสมในการทำขนมนานาชนิด และในสมัยนั้นไม่มีการซื้อขาย นอกจากแต่ละครอบครัวจะทำรับประทานกันเองจึงได้มีการคิดที่จะปรับปรุงแต่งอาหารไว้เพื่อการบริโภคเองในครอบครัว และสำหรับเลี้ยงในงานบุญต่าง ๆ เช่น งานบวช งานแต่ง งานบุญขึ้นบ้านใหม่ ซึ่งเวลาที่ทีมงานชาวบ้านก็จะมาช่วยกันทำขนมถือว่าเป็นการสร้างความสัมพันธ์ ร่วมกันให้กับคนในชุมชนขนมเปียกปูน จัดเป็นอาหารที่คนในสมัยก่อนได้คิดประดิษฐ์ขึ้นโดยดัดแปลงมาจาก ขนมกวนหรือกอละแม แต่ไม่มีการใส่กะทิที่มีชื่อว่า ขนมเปียกปูน ก็เพราะส่วนผสมไทยชนิดนี้มีน้ำปูนใส เป็น ส่วนประกอบสำคัญอยู่ด้วย มีมะพร้าวขูดผอยโรยหน้าสีขนมจะเป็นสีดำซึ่งคนในสมัยโบราณใช้ภูมิปัญญาในการหาสีดำจากธรรมชาติโดยใช้กาบมะพร้าวเผา แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงสูตร จากขนมเปียกปูนสีดำมา เป็นมีสีเขียวโดยใช้น้ำใบเตยเป็นส่วนผสมแทนกาบมะพร้าวเผา โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงาน เลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการทำขนมไทย จึงเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย อย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน แต่ในปัจจุบัน มีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่ายตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมไทย ดังนั้น การส่งเสริมให้ประชาชนทั่วไปทำขนม ไทย จึงเป็นการอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทยให้คงอยู่ต่อไปตลอดจนเป็นการสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้อีกด้วย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำขนมเปียกปูนกะทิสด
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมแซนวิช มีกลุ่มเป้าหมายคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

เวลาเรียน

หลักสูตรระยะสั้น การทำขนมเปียกปูนกะทิสด ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๖ ชั่วโมง

- 1.ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- 2.ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูนกะทิสด

๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำเปียกปูนกะทิสด
- ประโยชน์ของการทำเปียกปูนกะทิสด

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ การเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนกะทิสด

๑ ชั่วโมง

- การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมเปียกปูนกะทิสด
- การเก็บรักษาอุปกรณ์
- ต้นทุนในการทำขนม
- งบประมาณในการทำขนม
- ปริมาณของขนมเปียกปูนกะทิสด

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ วิธีการทำขนมเปียกปูนกะทิสด

๔ ชั่วโมง

- คัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนม
- ขั้นตอนการทำ
- วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม นำรับประทาน

รายละเอียดของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ : ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูนกะทิสด

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาความเป็นมาของการทำขนมเปียกปูนกะทิสด	- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำขนมเปียกปูนกะทิสด	๑	-	๑
๒. เพื่อให้ทราบประโยชน์ที่ได้รับจากการทำขนมเปียกปูนกะทิสด	- ประโยชน์ของการทำขนมเปียกปูนกะทิสด			

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ : การเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนกะทิสด

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. ผู้เรียนสามารถคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนมเปียกปูนกะทิสด ที่เหมาะสม	- การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนม - การเก็บรักษาอุปกรณ์	๑	-	๑
๒. ผู้เรียนเก็บรักษาอุปกรณ์เพื่อยืดอายุการใช้งานได้	- งบประมาณ			
๓. ต้นทุนในการทำขนมเปียกปูนกะทิสด	- ปริมาณขนมเปียกปูนกะทิสด			

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ : วิธีการทำขนมเปียกปูนกะทิสด

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคัดเลือกจัดหาวัตถุดิบได้อย่างมีคุณภาพ	- คัดเลือกวัตถุดิบในการทำขนม - ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนกะทิสด	-	๔	๔
๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนกะทิสด	- วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม นำมารับประทาน - การบรรจุหีบห่อ			

กระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้เรียนในทุกหัวข้อพร้อมยกตัวอย่างประกอบ
๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ
๓. ฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. คู่มือประกอบการบรรยาย
๒. วัสดุของจริง
๓. ศึกษาดูงานจากผู้เชี่ยวชาญด้านการทำขนมแซนวิช

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. ผลงานที่ปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร