

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีวศึกษา หลักสูตรการอบรมการทำขนมเปียกปูน จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน



1. ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2565 ภายใต้อกรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลายๆด้าน ทั้งด้านการผลิตและความต้องการของตลาดแรงงาน ในสาขาอาชีพต่างๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำขนมเปียกปูน จัดเป็นอาหารที่คนในสมัยก่อนได้คิดประดิษฐ์ขึ้นโดยดัดแปลงมาจากขนมกวน แต่ไม่มีการใส่กะทิที่มีชื่อว่า ขนมเปียกปูน ก็เพราะส่วนผสมไทยชนิดนี้มีน้ำปูนใส เป็นส่วนประกอบสำคัญอยู่ด้วย เป็นขนมไทยโบราณอีกชนิดหนึ่งที่ยังหาทานได้ในปัจจุบันขนมจะมีลักษณะนุ่มๆมีมะพร้าวขูดฝอยโรยหน้า สีขนมจะเป็นสีดำ ซึ่งคนในสมัยโบราณใช้ภูมิปัญญาในการหาสีดำจากธรรมชาติโดยใช้กาบมะพร้าวเผา แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงสูตร จากขนมเปียกปูนสีดำมาเป็นสีเขียวโดยใช้น้ำใบเตยเป็นส่วนผสมแทนกาบมะพร้าวเผา

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน จึงได้จัดหลักสูตรการอบรมการทำขนมเปียกปูน เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีวมาสู่การปฏิบัติ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน ได้สำรวจความต้องการของประชาชน เพื่อจัดการศึกษากลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ จากข้อมูลดังกล่าว ประชาชนให้ความสนใจ หลักสูตรการอบรมการทำขนมเปียกปูน ได้มีการประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย เกี่ยวกับการประกอบอาชีพในชุมชน จึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง กศน. ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบ จึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรการอบรมการทำขนมเปียกปูน ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

2. หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ ประกอบเป็นอาชีพหลัก หรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิต ของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

3. จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะในการทำขนมเปียกปูนได้
2. เพื่อให้ผู้ศึกษาเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ สืบทอด พัฒนา ส่งเสริมและเผยแพร่อาชีพใน ท้องถิ่นของตนเองและสังคม

4. เป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มผู้พลาดโอกาส(ไม่จบ ป.6/ไม่เรียนต่อ/กลุ่มไม่ไปเรียนในโรงเรียน/ผู้สูงอายุ)
2. กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มผู้ขาดโอกาส (ยากจน (ลงทะเบียนคนจน) /ชาวนา)

5. ระยะเวลาการเรียนรู้และจำนวนหน่วยกิต

จำนวน 6 ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|--|-----------------|
| 6.1 เพื่อให้ผู้เรียนรู้ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนได้
- ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน | จำนวน 30 นาที |
| 6.2 เพื่อให้ผู้เรียนรู้ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนได้
- ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน | จำนวน 30 นาที |
| 6.3 เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนได้
- การเตรียมส่วนผสม
- ขั้นตอนการทำ | จำนวน 4 ชั่วโมง |
| 6.4 เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้ถึงวิธีการเก็บรักษา
- วิธีการเก็บรักษา | จำนวน 30 นาที |

6.5 ช่องทางการจัดจำหน่าย

จำนวน 30 นาที

- ช่องทางการจัดจำหน่าย

7. รายละเอียดหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	1. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนได้	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะในการทำงานขนมเปียกปูนได้ 2. เพื่อให้ผู้ศึกษาเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ สืบทอด พัฒนา ส่งเสริม และเผยแพร่อาชีพในท้องถิ่นของตนเองและสังคม	1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	1. ครูอธิบายช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	30 นาที	-
2.	เพื่อให้ผู้เรียนรู้ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนได้		2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	2. ครูอธิบายทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	30 นาที	-
3.	เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนได้		3. ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน	3. ครูอธิบายขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การเตรียมส่วนผสม 1. หัวกะทิสดหรือกะทิกล่อง 2. แป้งข้าวเจ้า 3. แป้งมัน 4. น้ำตาลปีบ 5. แป้งท้าวยายม่อมเย็น จึงค่อยตัดออกมาเป็นชิ้น (หรือจะตักใส่ถ้วยหรือภาชนะที่ต้องการ)	30 นาที	3.30 ชั่วโมง
4.	เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้ถึงวิธีการเก็บรักษา		4. วิธีการเก็บรักษา	4. ครูอธิบายวิธีการเก็บรักษา	30 นาที	
5.	ช่องทางการจัดจำหน่าย		5. ช่องทางการจัดจำหน่าย	5. ครูอธิบายช่องทางการจัดจำหน่าย	30 นาที	
รวม					2.30 ชม.	3.30 ชม.

๘. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

- 8.1 ฟังวิทยากรให้ความรู้
- 8.2 แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- 8.3 ใบความรู้
 - ประโยชน์ของใบเตย
- 8.4 ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

9. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์

1. เอกสารประกอบ/แผ่นพับ
 - การทำน้ำยาซักผ้าไหมจากโปรตีนไหม
2. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube
 - ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนดอกกุหลาบ
<https://www.youtube.com/watch?v=Cvdxg4FNxhU>
 - นมเปียกปูนใบเตยดอกไม้ สูตรไม่ใส่แป้งมัน
<https://cooking.kapook.com/view232457.html>

10. การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ ความสำเร็จของการปฏิบัติตลอดการหลักสูตร

11. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีคะแนนการประเมินความรู้ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
2. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ