

ชื่อหลักสูตร การทำขนมเปียกปูนกะทิสด จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพหลักสูตรการทำขนมเปียกปูนกะทิสดและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย เปรียบไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อนตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสด
๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิค

การบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมเปียกปูนกะทิสต

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนกะทิสตและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนกะทิสต	- อุปกรณ์และในการทำขนมเปียกปูนกะทิสต มีดังนี้ ๑)แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๔ ก.ก. ๒)แป้งมัน จำนวน ๒ ก.ก. ๓)แป้งท้าวยายม่อม จำนวน ๑ ก.ก. ๔)น้ำตาลทราย จำนวน ๔ ก.ก. ๕)น้ำตาลปีบ จำนวน ๓ ก.ก. ๖)เกลือ จำนวน ๑ ห่อ ๗)กะทิ จำนวน ๔ ก.ก. ๘)งาขาว จำนวน ๒ ชีด ๙)งาดำ จำนวน ๒ ชีด ๑๐)ถั้วพลาสติก จำนวน ๑ แพ็ค ๑๑)ปูนแดง จำนวน ๑ ชีด ๑๒)น้ำใบเตย จำนวน ๒ ลิตร - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนกะทิสต	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูนกะทิสตและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมเปียกปูนกะทิสต - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมเปียกปูนกะทิสต ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำขนมเปียกปูนกะทิสต	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมเปียกปูนกะทิสตได้ ๒.สามารถการทำขนมเปียกปูนกะทิสตได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมเปียกปูนกะทิสต - ปฏิบัติการทำขนมเปียกปูนกะทิสต วิธีการทำขนมเปียกปูน ๑)นำแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งท้าวยายม่อมใส่ลงในอ่างผสม ๒)นำปูนแดงมาละลายน้ำวางทิ้งไว้จนน้ำปูนแดงใส ๓)นำน้ำปูนใสค่อยๆเทใส่ลงในแป้งให้พอขนาดแป้งได้ นวดไปประมาณ ๓๐ นาที ๔)ใส่น้ำตาลปีบลงขนาดกับแป้ง ๕)ใส่น้ำตาลทราย น้ำปูนใสที่เหลือเกลือ และกะทิลงไปคนให้น้ำตาล	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนกะทิสต พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

			<p>ละลาย</p> <p>๕)ใส่น้ำใบเตยลงไปคนให้เข้ากัน จากนั้นนำไปกรองด้วยกระชอนตาถี่หรือผ้าขาวบาง</p> <p>๖)จากนั้นนำส่วนผสมที่ได้ใส่ลงในกระทะ ตั้งไฟกวนด้วยไฟแรงจนส่วนผสมเริ่มจับเป็นก้อนให้ลดไฟลง และกวนต่อจนส่วนผสมข้นและเหนียว (ความเหนียวหนึบที่ได้จะขึ้นอยู่กับระยะเวลาในการกวน)ปิดไฟ แล้วเทส่วนผสมใส่พิมพ์หรือใส่ถ้วยหรือภาชนะที่ต้องการก็ได้้นะคะ เปลี่ยนหน้าให้เรียบ ทิ้งไว้ให้เย็น</p> <p>ส่วนผสมและวิธีการทำน้ำกะทิราดหน้า</p> <p>๑)หัวกะทิสด จำนวน ๑ ก.ก.</p> <p>๒)เกลือ จำนวน ๑ ช้อนโต๊ะ</p> <p>๓)แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๑๐ ช้อนโต๊ะ</p> <p>๔)ใส่ส่วนผสมทุกอย่างลงในหม้อ กวนให้แป้งละลาย แล้วจึงนำขึ้นตั้งไฟอ่อนๆกวนต่อจนแป้งข้นเล็กน้อย แล้วปล่อยให้พอเดือด ปิดเตา(อย่าใส่แป้งเยอะจนเกินไปเพราะจะทำให้ข้นเกินไปและจับกันเป็นก้อน)ชิมรสให้ได้ตามชอบ ก็เป็นอันเสร็จ</p> <p>๕)เมื่อน้ำกะทิราดเรียบร้อยแล้วนำไปตักราดตัวขนมเปียกปูนโรยด้วยงาขาวหรืองาดำคั่วตามชอบพร้อมรับประทานได้</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย ๑)การบรรจุภัณฑ์ ๒)การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมเปียกปูนกะทิสด

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
3. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

การเทียบโอน

-