

หลักสูตรการทำขนมเปียกปูน จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

ความเป็นมา

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรใน หลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สำนักงาน กศน.ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบ อาชีพด้าน พาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไป ประกอบอาชีพสร้าง รายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียน หลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำ ความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียน ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑

ขนมเปียกปูน จัดเป็นอาหารที่คนในสมัยก่อนได้คิดประดิษฐ์ขึ้นโดยดัดแปลงมาจากขนมกวนหรือ กาลาแม แต่ไม่มีการใส่กะทิที่มีชื่อว่า ขนมเปียกปูน ก็เพราะส่วนผสมไทยชนิดนี้มีน้ำปูนใส เป็นส่วนประกอบ สำคัญอยู่ด้วย เป็น ขนมไทยโบราณอีกชนิดหนึ่งที่ยังหาทานได้ในปัจจุบันขนมจะมีลักษณะนุ่มๆมีมะพร้าวขูดฝอยโรย หน้าสีขนมจะเป็นสีดำ ซึ่งคนในสมัยโบราณใช้ภูมิปัญญาในการหาสีดำ จากธรรมชาติโดยใช้กาบมะพร้าวเผา แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงสูตร จากขนมเปียกปูนสีดำมาเป็นมีสีเขียวยโดยใช้น้ำใบเตยเป็นส่วนผสมแทนกาบมะพร้าวเผา

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ในเรื่องการส่งเสริมอาชีพการทำขนมเปียกปูน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเพื่อส่งเสริมการการทำขนมเปียกปูน
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย และไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีการฝึกทักษะในการทำขนมเปียกปูน
๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการสร้างอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย และไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน ตำบลคลองบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจ) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัด กระบวนการ เรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--|--|--|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน | ๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมองเห็นถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน ๑.๒ เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน ๑.๓ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะ และทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน | ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน ๑.๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน | - วิทยากร บรรยาย/สาธิต/ ฝึกปฏิบัติ | ๓๐ นาที | - |
| ๒ | ทักษะการประกอบอาชีพการทำเปียกปูน ๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำเปียกปูน ๒.๒ ขั้นตอนการทำเปียกปูน | ๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมเปียกปูน ๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่าย และไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน | ๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูน ๒ การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำขนมเปียกปูน ๓. ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน -นำข้าวสารไปแช่กับน้ำปูนแดง พักไว้ ๑ คืน แล้วล้างให้สะอาด - นำใบเตยที่เตรียมไว้ หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ -นำใบเตยที่หั่นแล้ว ข้าวสาร และน้ำ มาปั่นรวมกัน จากนั้นกรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อแยกกากและน้ำออก - นำน้ำที่แยกออกจากกากแล้ว ใส่น้ำตาลทราย แป้งข้าว แป้งมัน คนให้เข้ากัน -ตั้งไฟใส่กระทะ กวน | - วิทยากร บรรยาย/สาธิต/ ฝึกปฏิบัติ | ๓๐ นาที | ๒ ชม. |

| | | | | | | |
|---|--|--|---|--|---|--|
| | | | ประมาณ ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที - เพลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ ทั้งไว้ให้เขียน - ระบายหน้าด้วยมะพร้าวอ่อน พร้อมเสิร์ฟ | | | |
| ๓ | ประเมินผลผู้เข้าฝึกอบรม และผลงานของผู้เข้าอบรม | เพื่อประเมินผลผู้เรียนและผลสำเร็จของของชิ้นงาน | ๑. แบบทดสอบความรู้ ๒. แบบประเมินทักษะ ๓. แบบติดตามผู้เรียน | - วิทยากร ประเมินผลงาน ผู้เข้าอบรม | - | |

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบใบความรู้
๒. วัสดุอุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

๑. แบบทดสอบความรู้
๒. แบบประเมินทักษะ
๓. แบบติดตามผู้เรียน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-

การเทียบโอน

-

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร
 (นางสาวพิชญากัด ศรีรักษ์)
 ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)
 ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์

