

# หลักสูตร การทำขนมเปียกปูนกะทิสตแพนซี

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖๕ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๔ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการทำงานอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมเปียกปูนกะทิสตแพนซี
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

## กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๓๐	นาที
ภาคปฏิบัติ	๒.๓๐	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมเปียกปูนกะทิสตแพนซี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนกะทิสตแพนซีและการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนกะทิสตแพนซี	- อุปกรณ์ ๑.หม้อ ๒.เตาแก๊ส ๓.มีด ๔.กะละมัง ๕.เครื่องปั่น ๖.ไม้พาย ๗.แม่พิมพ์ ๘.กระชอน(ที่กรอง) <b>วัตถุดิบในการทำขนมเปียกปูนกะทิสตแพนซี</b> -แป้งมัน จำนวน ๒ กิโลกรัม -แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๒ กิโลกรัม -แป้งท้าวยายม่อม ขนาด ๕๐๐ กรัม จำนวน ๑ ถุง -น้ำตาลทราย จำนวน ๓ กิโลกรัม -น้ำตาลปีบ จำนวน ๒ กิโลกรัม -เกลือ จำนวน ๑ ถุง -ปูนแดง จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม -กะทิ ขนาด ๑,๐๐๐ มิลลิกรัม จำนวน ๒ ถ้วย -งาขาว ขนาด ๕๐๐ กรัม จำนวน ๑ ถุง -ชา จำนวน ๑ ถ้วย  <b>วัสดุในการบรรจุ</b> ๑.กล่องขนมเบเกอรี่ ๒.ซองพายจิวไส	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูนกะทิสตแพนซี และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำขนมเปียกปูนกะทิสตแพนซี  - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมเปียกปูนกะทิสตแพนซี ในแต่ละขั้นตอน	๑๕ นาที	

			<p>- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ วัตถุดิบ การเลือกวัตถุดิบที่ สะอาด และยังไม่ หมดอายุ</p>			
๒	การทำขนมเปียกปูน กะทิสตแพนชี	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐานด้าน การทำขนมเปียกปูน กะทิสตแพนชี - สามารถทำขนม เปียกปูนกะทิสต แพนชี</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและ เทคนิคการทำขนมเปียก ปูนกะทิสตแพนชี <b>ลงมือปฏิบัติ</b> <b>การทำขนมเปียกปูน</b> <b>กะทิสตแพนชี</b> - ขั้นตอนการทำขนม เปียกปูนกะทิสตแพนชี ๑. นำแป้งข้าวเจ้า แป้ง ท้าวยายม่อม น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย กะทิ น้ำปูนใส และจะใส น้ำใบเตยให้สีเขียว หรือ น้ำดอกอัญชัญ ให้สีม่วง หรือน้ำฝางให้สีชมพู ตาม น้ำเปล่า ใสในกะละมัง ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน และนำไปกรองใส่ กะละมัง อีกครั้ง ๒. นำน้ำใส่หม้อตั้งเตา จนเดือด และนำกะละมัง ส่วนผสม ตั้งบนหม้อ ๓. ใช้ไม้พายกวนจนแป้ง สุก ๔. นำแป้งตักใส่ถุงบีบ หรือแม่พิมพ์ ใสถ้วยที่ เตรียมไว้ - การทำหน้ากะทิ ๑. นำกะทิ แป้งข้าวเจ้า เกลือ ผสมลงในหม้อ ๒. ใช้ไม้พายกวนผสมให้ เข้ากัน ๓. นำหม้อขึ้นตั้งไฟ กวน จนแป้งสุก ยกลง ๓. นำกะทิตักใส่ถ้วยที่ใส่ ขนมเปียกปูนไว้</p>	<p>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอน การทำขนมเปียกปูน กะทิสตแพนชี แบบต่าง ๆ พร้อมกับการ ตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียน การสอน</p>		๒.๓๐ ชั่วโมง

			๔. วิจารณ์กะทิ ๕. ปิตุลา			
๓	การจัดการและการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการ จัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	- การจัดการและการ จำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคเลือกบรรจุ ภัณฑ์เพื่อยืดอายุของ ผลิตภัณฑ์ สามารถ เก็บไว้ได้นาน เลือก บรรจุภัณฑ์เพื่อ ให้เกิดเอกลักษณ์และ เป็นที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๒.๓๐ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมเปียกปูนกะทิสดแพนซี

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

### การเทียบโอน

-