

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมเปียกปูนกะทิสต จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสต เป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ทำเป็นขนมเบรกกำหนาย และยังสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมเปียกปูนกะทิสต ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกริธี เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาค้นไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมเปียกปูนกะทิสต
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

เป้าหมาย

- ประชาชนกลุ่มวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑.๓๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเปียกปูนกะทิสต

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพในการทำขนมเปียกปูนกะทิสต	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสต ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสต ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสต ๑.๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสต	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่ง เงินทุน	๑.วิทยากรบรรยาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๔. อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสต	๑. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมเปียกปูนกะทิสต ๒. สามารถทำขนมเปียกปูนกะทิสต	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ ๑. หัวกะทิ ๒ กิโลกรัม ๒. เกลือป่น(ปรุงทิพย์) ๑ ถัง ๓. แป้งข้าวเจ้า ๓ กิโลกรัม ๔. แป้งมันสำปะหลัง ๓ กิโลกรัม ๕. แป้งท้าวยายม่อม ๓ กิโลกรัม ๖. น้ำตาลทราย ๔ กิโลกรัม ๗. น้ำตาบปื ๒ กิโลกรัม	๑. วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูนกะทิสต และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๑๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๘. ใบเตย ๑ กิโลกรัม ๙. งาขาว ๒ ห่อ ๑๐. งาดำ ๑ ห่อ - ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำ ขนมเปียกปูนกะทิสด - ลงมือปฏิบัติการทำขนมเปียกปูน กะทิสด วิธีการทำขนมเปียกปูนกะทิสด (ตัวขนม) ดังนี้ - ร่อนแป้งขาวจาว แป้งมัน สำปะหลัง แป้งทาวายมอมลง ภาชนะผสม - ใส่น้ำตาลทราย น้ำตาลป น้ำใบเตยลงไป คนให้เข้ากัน น้ำตาลป - กรองส่วนผสมลงกระทะ - กวนด้วยไฟกลางจนขนม เนื้อขนม มีความใส - พักไว้ให้คลายความร้อน วิธีการทำขนมเปียกปูนกะทิสด (หน้ากะทิ) ดังนี้ ๑. คั่วงาขาว งาดำ ให้สุกหอม ๒. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับน้ำเปล่า เล็กน้อยให้แป้งละลาย ๓. ผสมเกลือให้เข้ากับกะทิ ๔. กวนให้กะทิมีความข้น	๑. วิทยาการ บรรยายและ สาธิต ๒. ผู้เรียน ปฏิบัติตาม ขั้นตอนต่างๆ วิทยาการตอบ ข้อสงสัย ระหว่างการ เรียนการสอน	๓๐ นาที่	๓.๓๐ ชั่วโมง
๓.	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการ และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการ จัดจำหน่าย	- วิทยาการ บรรยายเทคนิค การทำเพื่อ ให้เกิดเอกลักษณ์ และเป็นที่สนใจ ของผู้ซื้อ มาก ขึ้นรวมถึง สอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที่	
					๑.๓๐ ชั่วโมง	๓.๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อบุคคล ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวพัชมน ธนรุ่งวิทย์

หลักสูตร การทำขนมเปียกปูนกะทิสด จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านผู้นำชุมชนหมู่ที่ ๓ ตำบลคลองนา อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐	๑.วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ ในการทำขนมเปียกปูนกะทิสด -ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความ คิดเห็น -อภิปรายร่วมกัน ๑.๒ ทักษะประกอบอาชีพการทำ ขนมเปียกปูนกะทิสด -วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำขนมเปียกปูนกะทิสด และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ -วิทยากรบรรยายและสาธิต -ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรตอบข้อสงสัยระหว่างการ เรียนการสอน ๑.๓ การจัดการและการจำหน่าย - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ พัชมน ธนรุ่งวิทย์ วิทยากร
(น.ส. พัทธมน ธนรุ่งวิทย์)
วันที่ 3 / 2 / 68

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม