

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมเปียกปูน จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการ ทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่ อดีต แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆ มากมาย ความนิยมของห้าง ร้าน ซูเปอร์มาร์เก็ต ทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างอาชีพเพื่อการเลี้ยงตัวเอง และครอบครัว และเป็นการเตรียมความพร้อมในการเป็นจังหวัดที่อยู่ในเขตพื้นที่ระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก (EEC) Eastern Economic Corridor การทำขนมไทยเป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็ทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนทั่วไป ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้อีกทางหนึ่ง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์ เล็งเห็นการจัดการศึกษาอาชีพการทำขนมไทยในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งนับว่าเป็นการ แก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของชุมชน ประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์ สนใจการจัดการศึกษา เพื่อการมีงานทำ สนใจที่จะเรียนอาชีพการทำขนมไทย เพื่อจะได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไทย เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิด ประโยชน์ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทำขนมไทยขายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่องานตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจการทำขนมเปียกปูน
๒. เพื่อให้มีทักษะในการทำขนมเปียกปูน

๓. เพื่อให้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ และใช้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ

๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมเปียกปูน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ในการ ทำขนมเปียกปูน ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำขนมเปียกปูน	๑. ขั้นตอนการทำขนม เปียกปูน ๒. วัสดุ/อุปกรณ์ ในการ ทำขนมเปียกปูน ๓. วิทยาการผู้สอน	ชั้นนำเข้าสู่บทเรียน - การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูน	๑	๔
				ขั้นปฏิบัติการสอน ๑. อธิบายขั้นตอนการทำ ๒. วิทยาการสาธิตวิธีการการทำขนมเปียกปูน ๓. ผู้เรียนทำตาม วิทยาการ ๔. ผู้เรียนทำได้ถูกต้องตามที่ วิทยาการสอน		
		๓. เพื่อให้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้าง รายได้ และใช้ในชีวิตประจำวัน	๑. แบบสังเกตพฤติกรรม การเรียน ๒. แบบติดตามผู้เรียน หลังจบหลักสูตร ๑ เดือน	ขั้นประเมินผล ๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ ๒. สอบถามจาก วิทยาการ/ผู้เรียน		

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล เช่น ภูมิปัญญา หรือผู้เชี่ยวชาญ
๒. สื่อเอกสาร สิ่งพิมพ์
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐