

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมเปียกปูนโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ สนามชัยเขต

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น ในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมาย โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการ บริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re-skill และ Up-skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน

ขนมเปียกปูน จัดเป็นอาหารที่คนในสมัยก่อนได้คิดประดิษฐ์ขึ้นโดยดัดแปลงมาจากขนมกวนหรือ กาลาแม แต่ไม่มีการใส่กะทิที่มีชื่อว่า ขนมเปียกปูน ก็เพราะส่วนผสมไทยชนิดนี้มีน้ำปูนใส เป็นส่วนประกอบ สำคัญอยู่ด้วย เป็นขนมไทยโบราณอีกชนิดหนึ่งที่ยังหาทานได้ในปัจจุบันขนมจะมีลักษณะนิ่มๆมีมะพร้าวขูดฝอยโรย หน้าสีขนมจะเป็นสีดำซึ่งคนในสมัยโบราณใช้ภูมิปัญญาในการหาสีดำจากธรรมชาติโดยใช้กาบมะพร้าวเผา แต่ใน ปัจจุบันมีการดัดแปลงสูตรจากขนมเปียกปูนสีดำมาเป็นมีสีชมพูโดยใช้น้ำใบเตยเป็นส่วนผสมแทนกาบมะพร้าวเผา

ดังนั้น จึงได้มีการพัฒนาหลักสูตรขนมเปียกปูนโบราณ เป็นทางเลือกหนึ่งในการสร้างรายได้เสริมให้แก่ครัวเรือน สามารถหาวัสดุ อุปกรณ์ ได้ง่ายในท้องถิ่น และยังจำหน่ายได้ในราคาย่อมเยา เป็นอาชีพอิสระ หรือทำเป็นอาชีพเสริม สามารถสร้างรายได้ จึงเป็นอาชีพที่สนใจและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ทรัพยากรธรรมชาติ บริบทชุมชน ลักษณะภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ การมีงานทำ เป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ และเป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๔. ส่งเสริมให้นำความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ เพื่อการสะสมหน่วยกิตและเทียบโอน

๕. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสามารถปฏิบัติได้ตามหลักสูตร

กลุ่มเป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๑๒ คน
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ๒๐ นาที
๒. ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง ๔๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเปียกปูนโบราณ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความสำคัญและความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูนโบราณ	อธิบายความสำคัญของการทำขนมเปียกปูนโบราณ	ความสำคัญของการทำราดหน้าหมูหมัก	- บรรยายให้ความรู้	๑๐ นาที	-
๒	การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์และการดูแลรักษาอุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนโบราณ	เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์อย่างเหมาะสม	- การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนโบราณ	- ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนโบราณ - วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนโบราณ	๒๐ นาที	๑๐ นาที
๓	ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนโบราณ	สามารถบอกส่วนผสมของขนมเปียกปูนโบราณ ได้ บอกขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนโบราณ ได้ เพื่อกลุ่มเป้าหมายสามารถทำขนมเปียกปูนโบราณ ได้	ส่วนผสมของการทำขนมเปียกปูนโบราณ ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนโบราณ	-ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมเปียกปูนโบราณ -วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูนโบราณ - ฝึกปฏิบัติการทำขนมเปียกปูนโบราณ - วิทยากรประเมินผลการทำขนมเปียกปูนโบราณ	๒๐ นาที	๒ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การบรรจุภัณฑ์ การเลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม	บอกความหมายของบรรจุ ภัณฑ์ได้ เลือกบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสม สามารถบรรจุขนมเปียก ปูนโบราณ ได้	ความหมายของ บรรจุภัณฑ์ วัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์ การเลือกบรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม การบรรจุขนม เปียกปูนโบราณ	-ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมเปียกปูน โบราณ -วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการทำขนมเปียก ปูนโบราณ - ฝึกปฏิบัติการทำขนม เปียกปูนโบราณ - วิทยากรประเมินผลการ ทำขนมเปียกปูนโบราณ	๑๐ นาที	๑ ชั่วโมง
๕	การคิดต้นทุนและ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน	สามารถคิดราคาต้นทุน และวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ของขนมเปียกปูนโบราณ ได้	- การคิดราคา ต้นทุนและ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ - ค่าส่วนผสมของ ขนมเปียกปูน โบราณ	-ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการคิดต้นทุนและ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน -วิทยากรอธิบายและการ คิดต้นทุนและวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน - ฝึกปฏิบัติการทำขนม เปียกปูนโบราณ - ร่วมกันสรุปความรู้	๒๐ นาที	๓๐ นาที
รวมทั้งสิ้น ๕ ชั่วโมง					๑ ชั่วโมง ๒๐ นาที	๓ ชั่วโมง ๔๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. วัสดุ/อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม(ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด / ปัญหา หากมีปัญหามาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
3. คุณภาพของผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม ประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวม (100 คะแนน)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐