

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ ขนบเปี้ยกปูนกะทิสต จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ปี 2568

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ 3 ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ 3.3 "สกร.Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตร สมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมการส่งเสริมการเรียนรู้ "สกร.Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้น พื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
2. มีความรู้สามารถขนมเปียกปูนกะทิสด
3. มีความรู้และมีทักษะในขนมเปียกปูนกะทิสด
4. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

เป้าหมาย

1. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	- วัสดุ/อุปกรณ์ ขนมเปียกปูน กะทิสด	-มีความรู้ความ เข้าใจและ เตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ ขนมเปียกปูน กะทิสด	วัสดุ/อุปกรณ์ขนมเปียก ปูนกะทิสด - ความรู้พื้นฐาน การทำ เตรียมวัสดุ 1. ใบเตย 3 กิโลกรัม 2. น้ำปูนใส 4 กิโลกรัม 3. กะทิ 5 กิโลกรัม 4. น้ำตาลทราย 7 กิโลกรัม	วิทยาการบรรยาย อุปกรณ์เทคนิคที่ ใช้ในขนมเปียก ปูนกะทิสด	30 นาที	
2.	วิธีการ ขนมเปียกปูน กะทิสด	- เพื่อให้ผู้เรียน - ความรู้พื้นฐาน และเทคนิคขนม เปียกปูนกะทิสด	มีความรู้พื้นฐาน ขนมเปียกปูนกะทิสด - ปฏิบัติลงมือขนมเปียก ปูนกะทิสด - ขั้นตอนขนมเปียกปูน กะทิสด วิธีการทำ	วิทยาการสาธิต และฝึกปฏิบัติ		4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ตัวเปี้ยกปูน - นำใบเตยล้างหั่นป่น กรอง ผสมน้ำและน้ำตาล และแป้งข้าวเจ้าสุกเหนียว ปูนใส่กวนผสมให้เข้ากัน พอประมาณ การทำน้ำกะทิลาด นำน้ำกะทิและใส่เกลือ ประมาณช้อนชาคนให้เข้า กันแล้วจนเป็นเนื้อ เดียวกันใช้ไฟกลางเคี่ยว จนหนืดพอประมาณนำไป เทลาดตัวเปี้ยกปูน ใส่ถ้วยคัพที่เตรียมไว้ บรรยายอุปกรณ์ เทคนิคที่ใช้ในขนมเปี้ยก ปูนกะทิสด			
3.	จัดการและการ จัดจำหน่าย	-การแสวงหา เทคนิคการ จัดการและการ จัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	-การจัดการและการ จำหน่าย -คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและ ช่องทางการจัดจำหน่าย และการ เทคนิคการ จำหน่าย	วิทยากรบรรยาย เทคนิค การทำเพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และ เป็นที่สนใจของผู้ ซื้อมากขึ้นรวมถึง สอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรารู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา
แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน7 (1)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์ขนมเปียกปูนกะทิสด

แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวอัญญารินทร์ เลิศอัมพรัตน์

หลักสูตร ขนมเปียกปูนกะทิสต จำนวน 5 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ 10 มิถุนายน 2568

เวลาเรียน 09.00 น.-15.00 น.

สถานที่ จัดการเรียน ณ ที่ทำการผู้ใหญ่ หมู่ที่ 3 ตำบลสาวชะโงก อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดเรียนรู้	หมายเหตุ
10 มิถุนายน 2568	09.00 น.-09.30 น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ เทคนิคที่ใช้ในขนมเปียกปูนกะทิสต	
	09.30 น.-14.30 น.	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนกะทิสตกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
	14.30 น.-15.00 น.	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	

อัญญารินทร์

ลงชื่อ.....วิทยากร

นางสาวอัญญารินทร์ เลิศอัมพรัตน์

วันที่ 19 พฤษภาคม 2568