

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมเปียกปูน จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์
๒๕๖๕

ความเป็นมา

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาคหกรรม ก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ ผู้เรียนเลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึง มีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียน หลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ ขนมเปียกปูนจัดเป็นอาหารที่คนในสมัยก่อนได้คิดประดิษฐ์ขึ้นโดยดัดแปลงมาจากขนมกวนหรือกาลาแม แต่ไม่มีการใส่กะทิที่มีชื่อว่าขนมเปียกปูน ก็เพราะส่วนผสมไทยชนิดนี้มีน้ำปูนใส เป็นส่วนประกอบสำคัญอยู่ด้วย เป็นขนมไทยโบราณอีกชนิดหนึ่งที่ยังหาทานได้ในปัจจุบัน ขนมจะมีลักษณะนิ่ม ๆ มีมะพร้าวขูดฝอยโรย หน้าสีขนมจะเป็นสีดำ ซึ่งคนในสมัยโบราณใช้ภูมิปัญญาในการหาสีดำจากธรรมชาติโดยใช้กาบมะพร้าวเผา แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงสูตรจากขนมเปียกปูนสีดำมาเป็นสีเขียวโดยใช้น้ำใบเตยเป็นส่วนผสมแทนกาบมะพร้าวเผา เป็นการอนุรักษ์ขนมไทย พื้นบ้านไว้ให้ลูกหลานต่อไป

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์ เล็งเห็นความสำคัญของขนมไทย เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อจะได้มี การสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มีงานทำ จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมเปียกปูนขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยยึดหลักความสอดคล้องกับศักยภาพและความพร้อมของผู้เรียน ความหลากหลายความแตกต่างของกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งบูรณาการหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ได้ตามความเหมาะสม
๒. เป็นหลักสูตร มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความต้องการของตลาดออนไลน์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้ศึกษาได้มีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์อาชีพ และสามารถนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวัน จัดการ การผลิต การตลาดและการจำหน่าย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการสร้างอาชีพ ประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาอาชีพให้มีคุณภาพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑.ความรู้เนื้อหาเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูน	๑.เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจความรู้พื้นฐานในการทำขนมเปียกปูน ๒.เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมเปียกปูน	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำขนมเปียกปูน ๒.ประโยชน์ของการทำขนมเปียกปูน	-วิทยากร ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกปูน -การพูดคุยแลกเปลี่ยน แสดงความเห็นระหว่างวิทยากร และ ผู้เรียน	๓๐ นาที	
๒	๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมเปียกปูน	๑.การฝึกปฏิบัติ ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมเปียกปูน	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูน -หม้อ,ทัพพี -แป้งข้าวเหนียว -น้ำตาลทราย -มะพร้าว,เกลือ ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมเปียกปูน	-ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน -วิทยากรบรรยายขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน		๕ ช.ม.
๓	๓.การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรม	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิตได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑.คิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมเปียกปูน ๒.เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย	๑. วิทยากรบรรยายและร่วมกับผู้เรียน คิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมพื้นบ้าน ๒.วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย เช่นการขายทางออนไลน์ -สรุปผลการปฏิบัติงาน	๓๐ นาที	
				รวม	๑	๕

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล ได้แก่ วิทยากร
๒. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ ใบความรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานที่มีคุณภาพ

คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| ๑. นางสาวดารรุ่ง ภูมมา | ครูชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางฉัญลักษณ์ ระดมงาม | ครูอาสาสมัคร กศน. |
| ๓. นางยุพา คงคาพันธ์ | ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นางสาวญาณิพัชญ์ นามวงษา | ครู กศน.ตำบล |
| ๕. นางสาวธิดาภรณ์ บุญชู | ครู กศน.ตำบล |
| ๖. นายวิรากร หมายมี | ครู ๒๒๖ |



ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวดารรุ่ง ภูมมา)
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ
(นายสมพงษ์ สมทิพย์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(นายพิเชษฐ์ ดิษฐ์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์



