

หลักสูตรการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาตินอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วยจากวัตถุดิบใกล้ตัวและหาง่าย ที่เหมาะสมในเทศกาลต่างๆ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสดใสสวยงาม รูปปลั๊กชนวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ/แรงงานไทย
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย จำนวน 4.30 ชั่วโมง
 - ประวัติของการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย
 - วัสดุและอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย
 - วิธีการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย จำนวน 30 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรรศนคติ อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชา การทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วยได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วยได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย	2.1 บอกประวัติของการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย 2.2 บอกอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย 2.3 บอกวิธีการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย	2.1 บอกประวัติของการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย 2.2 บอกอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย วัตถุดิบหลัก วัตถุดิบขนมเปียกปูน 1.แป้งข้าวเจ้า 500 กรัม 2.แป้งท้าวยายม่อม หรือแป้ง 3.มัน 150 กรัม 4.น้ำปูนใส	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย	30 นาที	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		5.น้ำตาลปีบ 1+1/2 กิโลกรัม (ปรับเพิ่ม-ลดความหวานได้ตามชอบ) 6.น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น 7.เนื้อมะพร้าว 0.5 กก. <u>วัตถุดิบขนมถ้วย</u> 1.แป้งข้าวเจ้า 180 กรัม 2.แป้งมัน 80 กรัม 3.แป้งท้าวยายม่อม 2 ช้อนโต๊ะ 4.กะทิ 200 กรัม 5.น้ำตาลปีบ 250 กรัม 6.น้ำ 700 มล. 7.หัวกะทิ 600 มล. 8.น้ำ 150 มล. 9.แป้งข้าวเจ้า 70 กรัม 10.เกลือป่น 2 ช้อนชา 11.น้ำตาลทราย 30 กรัม <u>อุปกรณ์</u> 1.กระทะ 2.ทัพพี 3.ที่ขูดมะพร้าว 4.ไม้แคะขนม, ช้อนชา			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>5. ถ้วยตะไล</p> <p>2.3 บอกวิธีการทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย</p> <p><u>วิธีทำการทำขนมเปียกปูน</u></p> <p>1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งเท้ายายม่อม และน้ำปูนใสเล็กน้อยพอให้เหลว ๆ คนให้ละลายเข้าด้วยกัน</p> <p>2. ใส่ نباเตยลงไปคนให้เข้ากัน ตามด้วยน้ำตาลปีบ คนให้ละลาย จากนั้นนำน้ำไปกรองผ่านกระชอน</p> <p>3. เทส่วนผสมลงในกระทะทองเหลืองหรือกระทะเทพลอน นำขึ้นตั้งกวนด้วยไฟแรงจนส่วนผสมงวดและแห้งเหนียว</p> <p>4. ตักส่วนผสมใส่พิมพ์ พักทิ้งไว้จนส่วนผสมตัดตัว ตัดเป็นชิ้น ๆ โรยมะพร้าวขูดพร้อมเสิร์ฟ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p><u>วิธีทำการทำขนมกล้วย</u></p> <p>1. นำใบเตยมาหั่นหยาบ ๆ ใส่เครื่องปั่น ตามด้วย น้ำเปล่าเล็กน้อย จากนั้น ปั่นให้ละเอียด แล้วนำไป กรองผ่านถุงชา ก็จะได้ น้ำ ใบเตยเข้มข้นออกมา</p> <p>2. เตรียมส่วนผสม ใส่แป้ง ข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาล โตนด กะทิ และน้ำใบเตย จากนั้น คนส่วนผสมทั้งหมด ให้ละลายเข้ากัน</p> <p>3. เตรียมซึ่งนั่ง ต้มน้ำให้ เตือด แล้ววางถ้วยตะไลลง ไป นึ่งถ้วยให้ร้อน ใช้เวลา ประมาณ 5 นาที</p> <p>4. พอครบเวลา ให้ตักแป้ง หยอดลงไปครึ่งถ้วย จากนั้น ปิดฝา ใช้ไฟกลาง นึ่งต่ออีก 5-8 นาที</p> <p>5. เตรียมส่วนผสม ใส่แป้ง ข้าวเจ้า น้ำตาลทราย เกลือ ป่น คนให้เข้ากัน</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>6. จากนั้น เทหัวกะทิลงไป คนให้น้ำตาลและแป้งละลาย เข้ากัน</p> <p>7. ตักกะทิหยอดใส่ถ้วยตะไล ให้พอดี อย่าล้นเกินขอบถ้วย จากนั้น ปิดฝาซึ่ง ใช้ไฟแรง นึ่งต่ออีก 7 นาที</p> <p>8. พอหน้ากะทิแตกมันดีแล้ว ให้ยกมาพักไว้ให้เย็น เป็นอัน เสร็จ</p>			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 การสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>3.3 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การส่งเสริมการขาย การกระจาย สินค้า</p>	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.โครงการประกอบอาชีพ การทำขนมเปียกปูนและขนมถ้วย	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30 นาที	-