

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำขนมเปียะ จำนวน 3 ชั่วโมง**  
**กลุ่มพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีวศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เรา ได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มจำนวนมากขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรทางธรรมชาติถูกใช้ไปรวดเร็ว และมีไม่เพียงพอต่อจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมาอย่างมากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระที่ผู้หญิงต้องได้ผู้ชายต้องรู้คือการประกอบอาหารทั้งคาวและหวาน ที่นับวันจะมีผลต่อการดำรงชีพของคนในสังคม ที่หันมาดูแลสุขภาพตนเองและครอบครัว การประกอบอาหารคาวหวานเพื่อบริโภคในครอบครัวนับเป็นปัจจัยหลักในการดูแลตนเอง และเป็นการสร้างสัมพันธ์ในครอบครัว ลดรายจ่าย สร้างรายได้ ด้วยการพึ่งพาตนเอง ศร.อำเภอเมือง พิจิตรจึงจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาและสร้างสรรค์การทำขนมไทยให้กลุ่มเป้าหมาย เพื่อพัฒนาสู่การมีงานทำมีรายได้ ได้ต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีวศึกษาเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่ม คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปี๊ยะ จำนวน 30 นาที
  - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเปี๊ยะ
  - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเปี๊ยะ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปี๊ยะ จำนวน 2 ชั่วโมง
  - วิธีการเลือกวัสดุ อุปกรณ์ที่จำเป็นของการทำขนมเปี๊ยะ
  - วิธีการ เตรียม การทำ การตกแต่ง
  - การเลือกบรรจุภัณฑ์
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 15 นาที
  - แหล่งจำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์
  - การกำหนดและควบคุมคุณภาพของขนมเปี๊ยะ
  - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาจำหน่าย แหล่งจำหน่าย
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเปี๊ยะ จำนวน 15 นาที
  - ความสำคัญของการทำขนมเปี๊ยะ
  - องค์ประกอบสำคัญของการทำขนมเปี๊ยะ
  - ประโยชน์และการนำไปใช้

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

- 1.สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย
2. ฝึกทักษะวิธีการทำขนมเปียะ
  - 2.1 เรียนรู้วิธีการเลือกวัตถุดิบ วิธีการเตรียม และการตกแต่ง
  - 2.2 เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริง
  - 2.3 เรียนรู้วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์ และการตกแต่ง
3. เรียนรู้แหล่งจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารขนม
4. ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
5. การนิเทศ ติดตาม และเสนอแนะในการพัฒนาชิ้นงาน

### สื่อการเรียนรู้

1. ชิ้นงานสำเร็จของขนมเปียะ
2. ใบความรู้ / แบบวัดประเมินผล / แบบติดตามผู้เรียน

### การวัดและประเมินผล

1. ชิ้นงานสำเร็จของผู้เรียน
2. แบบวัดความรู้ /แบบติดตามผู้เรียนรายคน/แบบประเมินความพึงพอใจ

### การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียน มีเวลาเรียนและเข้าร่วมฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. ผู้เรียนมีชิ้นงานตรงตามชนิดของขนมเปียะ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. แบบสำรวจความต้องการของผู้เรียน
2. ใบสมัครเรียน
3. แบบประเมินชิ้นงาน
4. แบบวัดความรู้
5. แบบติดตามผู้เรียน
6. แบบประเมินความพึงพอใจ
7. แบบรายงานผู้จบหลักสูตร
8. สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรม

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมเปี๊ยะ จำนวน 3 ชั่วโมง

| เรื่อง                                   | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                  | เนื้อหา                                                                                                                             | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ชั่วโมง    |              |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
|                                          |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ทฤษฎี      | ปฏิบัติ      |
| <b>1. ช่องทางการประกอบอาชีพ</b>          | 1.1 บอกความสำคัญของการทำขนมเปี๊ยะได้<br>1.2 บอกความจำเป็นของการทำขนมเปี๊ยะประเภทตะโก้ได้<br>1.3 บอกวิธีการทำขนมไทยประเภทขนมเปี๊ยะได้                                                                   | 1.1 ความสำคัญของการประกอบขนมเปี๊ยะ<br>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>1.3 ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ<br>1.4 แหล่งเรียนรู้ | 1.สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย<br>2. ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทยประเภทขนมเปี๊ยะ<br>2.1 เรียนรู้วิธีการเลือกวัตถุดิบ วิธีการเตรียม การทำการตกแต่งและการบรรจุภัณฑ์<br>2.2 เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริง<br>2.3 เรียนรู้วิธีการประกอบและตกแต่งขนมให้สวยงาม<br>3. เรียนรู้แหล่งจำหน่ายสินค้าประเภทขนม<br>4. ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง<br>5. การนิเทศ ติดตาม และเสนอแนะในการพัฒนาชิ้นงาน | 30<br>นาที | -            |
| <b>2. ทักษะการประกอบอาชีพทำขนมเปี๊ยะ</b> | 2.1 บอกวิธีการเลือกวัตถุดิบในการทำขนมไทยประเภทขนมเปี๊ยะได้<br>2.2 บอกอุปกรณ์การทำขนมเปี๊ยะได้<br>2.3 บอกวิธีการเตรียม การทำ การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมเปี๊ยะ ได้<br>2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ | 2.1 อุปกรณ์ที่จำเป็นของการทำขนมเปี๊ยะ<br>- หม้อ<br>- ตู้อบ<br>- พายกวขนม<br>- กะละมัง<br>- ถาด<br>- เตาแก๊ส                         | 2.1 ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมเปี๊ยะ<br>2.2 ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมเปี๊ยะ<br>2.3 วิธีการขนมเปี๊ยะ<br>2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์                                                                                                                                                                                                                                    |            | 2<br>ชั่วโมง |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        |                       | <p>2.2 วิธีการเลือกวัตถุดิบในการทำขนมเปียะ</p> <p> ส่วนผสมแป้งชั้นนอก</p> <p>แป้งบัวแดง400 กรัม</p> <p>น้ำมันรำข้าว125 กรัม</p> <p>ไข่ไก่1 ฟอง</p> <p>น้ำตาลทราย100 กรัม</p> <p>น้ำเปล่า100 กรัม</p> <p> ไส้ขนม</p> <p>ถั่วกวน</p> <p>วิธีทำขนมเปียะ</p> <p>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>- วิธีการเก็บรักษาขนมเปียะ เมื่อทานไม่หมดหากล่องสะอาดใส่ ปิดฝากล่องให้สนิท เก็บไว้อุ่นหรือหนึ่งมือต่อไป</p> <p>- ควรเก็บในตู้เย็น</p> |                         |         |         |

| เรื่อง                            | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ชั่วโมง |         |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |         |
| 3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | <p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p> | <p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> | <p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมเปี๊ยะ</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> | 10 นาที |         |

| เรื่อง                                    | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                      | เนื้อหา                                                                                                                                | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                            | ชั่วโมง |         |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                           |                                                                                                                                            |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                                           |                                                                                                                                            |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |         |
| 4.โครงการ<br>ประกอบอาชีพการ<br>ทำขนมเปียะ | 4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้<br>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้<br>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้<br>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล | 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ<br>4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ<br>4.3 ประโยชน์ของโครงการ<br>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล | 4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง<br>ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ<br>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ<br>4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ<br>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้<br>และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร | 10 นาที |         |