

หลักสูตรวิชาการทำขนมเปี๊ยะ

จำนวน 40 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาอาชีพคหกรรม

ความเป็นมาของหลักสูตร

ขนมเปี๊ยะ หมายถึง ขนมชนิดหนึ่งทำด้วยแป้งมีไส้บรรจุอยู่ มีขนาดต่างๆ กัน ส่วนที่เป็นแป้งประกอบด้วย แป้งข้าวสาลี ไขมันหรือน้ำมันบริโภคน้ำ น้ำตาล เกลือ หรือส่วนประกอบอื่นที่เหมาะสม

ขนมเปี๊ยะ เป็นขนมที่มักใช้ประกอบในเทศกาลต่างๆ ของชาวจีน ซึ่งความหมายของขนมเปี๊ยะ และขนมบางอย่างนั้นเป็นตำนานการกุชาติ เช่น ขนมไหว้พระจันทร์ของจีน ที่ชาวจีนผู้กล้าหาญได้จัดตั้งขบวนการไต้ดินเพื่อกู้ชาติจากมองโกล ซึ่งในสมัยนั้นในวันเพ็ญเดือนแปดชาวจีนมีประเพณีสักการะเจ้าแม่กวนอิม โดยทำขนมเปี๊ยะแลกกันในหมู่ญาติ ขบวนการไต้ดินจึงใช้ขนมเปี๊ยะสอดไส้ใส่จดหมายนัดแนะให้พร้อมใจกันต่อสู้ เป็นต้น อาหารที่ใช้ในงานมงคลของจีนนั้นมักจะถูกเลือกอย่างพิถีพิถัน เพื่อความเป็นมงคลของงาน ส่วนใหญ่จะเลือกจากชื่อและลักษณะของอาหาร ประเพณีการเลือกรับประทานขนมนี้เกิดจากความเชื่อที่มาจากชื่อและลักษณะของขนม และการแปลความหมายที่ออกเป็นความหมายที่ดี เป็นสิริมงคลแก่ชีวิต ซึ่งยังเป็นส่วนหนึ่งของความเชื่อและประเพณีด้วย เรียกว่า “ ตั้งแต่เกิดจนตายทุกวาระจะมีอาหารเข้าไปเกี่ยวข้องเสมอ ”

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศรีราชา จึงได้ถอดความรู้จากภูมิปัญญาเป็นบทเรียน โดยจัดทำหลักสูตรการทำขนมเปี๊ยะ ให้กับผู้ที่สนใจ ที่ต้องการเข้าสู่อาชีพนี้ และเป็นการยกระดับมาตรฐานฝีมือแรงงานให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการสร้างโอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงานสร้างรายได้ แก่ตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาด้านอาชีพการทำขนมเปี๊ยะเพื่อการมีงานทำมีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เน้นการเรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงได้
2. เน้นกระบวนการมีส่วนร่วมระหว่างผู้เรียนและผู้ประกอบการเพื่อเชื่อมโยงความรู้และประสบการณ์ระหว่างกัน
3. มุ่งเน้นให้เกิดคุณธรรม จริยธรรมและความสำนึกรับผิดชอบต่อลูกค้าเป็นสำคัญ

/จุดมุ่งหมาย...

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ และทักษะทางด้านอาชีพการทำขนมเปียะ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการทำขนมเปียะรูปแบบและไส้ต่างๆ
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปในการสร้างสรรค์ชิ้นงานและเป็นช่องทางในการประกอบเป็นอาชีพสร้างรายได้แก่ตนเอง ชุมชนและสังคมได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ
2. ประชาชนทั่วไปและผู้สนใจที่จะต้องการพัฒนาทักษะวิชาชีพให้กับตนเอง

ระยะเวลา

จำนวน 40 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 7 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 33 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียะ	1.1 ผู้เรียนอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเปียะ 1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายกระบวนการ เทคนิค การทำขนมเปียะได้	- วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง และอภิปรายร่วมกันเกี่ยวกับความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเปียะ - วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับสถานการณ์ในปัจจุบันต่อความต้องการของตลาดการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ และต้นทุนการผลิตราคาขาย เพื่อหาข้อสรุปแนวโน้มความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียะ 2.1 ขั้นเตรียมการเข้าสู่การทำขนมเปียะ 2.1.1 การเลือกวัสดุอุปกรณ์ 2.1.2 ความสะอาดและปลอดภัยในการทำขนมเปียะ 2.1.3 หลักและวิธีการทำขนมเปียะ	- บรรยายให้ความรู้	5 ชม.	33 ชม.

2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปี๊ยะ	2.1 ผู้เรียนสามารถออกแบบ ขนาด และมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมเปี๊ยะได้ 2.2 ผู้เรียนสามารถทำขนมเปี๊ยะในรูปแบบที่กำหนดได้	- ขนมเปี๊ยะไส้ถั่วเขียว - ขนมเปี๊ยะไส้ถั่วแดง - ขนมเปี๊ยะไส้ถั่วดำ - ขนมเปี๊ยะไส้ฟัก - ขนมเปี๊ยะไส้เผือก - ขนมเปี๊ยะไส้งาดำ - ขนมเปี๊ยะไส้ไข่เค็ม - ขนมเปี๊ยะไส้ถั่วเหลือง			
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเปี๊ยะ	3.1 ผู้เรียนสามารถวางแผนการทำขนมเปี๊ยะ ระบุแหล่งจัดซื้อ จัดหา วัสดุอุปกรณ์ และระบุแหล่งเงินทุน ในการสนับสนุนการทำขนมเปี๊ยะได้ 3.2 ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุน ราคาขายสินค้าได้เปรียบเทียบ เทคนิค การส่งเสริมการขายและช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าในรูปแบบต่างๆได้	3.1.1 การบริหารการตลาด - การคำนวณต้นทุน และราคาขาย - เทคนิคการส่งเสริมการขาย - การจัดจำหน่ายสินค้า	-บรรยายให้ความรู้	2 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้/VDO การทำขนมเปี๊ยะ
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ผู้รู้ด้านการทำขนมเปี๊ยะ
3. แหล่งเรียนรู้/สถานประกอบการ เกี่ยวกับการทำขนมเปี๊ยะ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

/เอกสารหลักฐาน...

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร
ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน

การเทียบโอน (ไม่มี)

.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวทิตากร หอมเนตร)
ครู กศน.ตำบล

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผอ.กศน.อำเภอศรีราชา
(นางสาววรรณ กังศิริกุล)

.....วิทยาการ
(นางสัมพันธ์ ทองวิเชียร)

.....กรรมการสถานศึกษา
(นายอภิวิชญ์ นวลแก้ว)

.....ครูผู้ช่วย
(นางจิตรานันท์ ศรีวิสัย)

.....งานการศึกษาต่อเนื่อง
(นางสาวเจนจิรา มหาวงษ์)

การศึกษาต่อเนื่อง

รูปแบบชั้นเรียนระยะสั้น

วิชาการทำขนมเปียะ

กลุ่มวิชาอาชีพคหกรรม

จำนวน 40 ชั่วโมง



ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาววรรณ กังศิริกุล)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอศรีราชา



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กศน.ตำบลบ่อวิน ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศรีราชา

ที่ ศธ 0210.2408.05/

วันที่ พฤษภาคม 2565

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรระยะสั้น วิชาการทำขนมเปียะ จำนวน 40 ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศรีราชา

ตามที่ กศน.ตำบลบ่อวิน ได้รับการประสานงานจากประชาชนในพื้นที่ตำบลบ่อวิน ในการจัดการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรระยะสั้น รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ วิชาการทำขนมเปียะ จำนวน 40 ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการทำขนมเปียะ รูปแบบและไส้ต่างๆ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม ลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวซึ่ง กศน.ตำบลบ่อวิน เห็นว่าการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องในครั้งนี้เป็นประโยชน์ต่อประชาชน จึงขออนุมัติวิชาการทำขนมเปียะ จำนวน 40 ชั่วโมง เพื่อจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรระยะสั้นต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวทิชากร หอมเนตร)

ครู กศน.ตำบล

(นางสาวเจนจิรา มหาวงษ์)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

(นางสาววรรณภา กังศิริกุล)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอศรีราชา