หลักสูตรการทำขนมปุยฝ้าย
จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ขนมไทยจัดเป็นอาหารที่คู่สำรับกับข้าวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณโดยใช้คำว่าสำรับกับข้าวคาว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ อาหารหวานที่จัดเป็นสำรับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย 5 สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สีสัน ชนิด ตลอดจนลักษณะที่กลมกลืนกัน แต่ละสำรับจะต้องมีผลไม้ 10 ที่ และขนมเป็นน้ำ 1 ที่เสมอขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สีสันความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

ขนมปุยฝ้ายเป็นอีกขนมหนึ่งที่นิยมทำกันในช่วงเทศกาลของประเทศไทย ในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้น ๆ งานศิริมงคลต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิดหรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศิริมงคลของงานก็จะมีขนมมงคลต่างๆ ในพีธีเพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืดยาวมีอายุยืนและมีความสุข เป็นต้น การทำขนมปุยฝ้าย จึงอยากจะให้ผู้ที่ได้รับชมได้ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย ได้เผยแพร่ให้คนรุ่นใหม่รู้จักขนมไทย และได้เผยแพร่ให้คนรุ่นใหม่รู้จักขนมไทยที่เป็นมรดกของชาวไทยมาแต่ช้านาน เพื่อสืบสานกระบวนการ และวิธีการทำให้ไปสู่ลูกหลานต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง 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
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 30 นาที
- ปฏิบัติ 2.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	**จุดประสงค์การเรียนรู้**	**เนื้อหา**	**การจัดกระบวนการเรียนรู้**	**จำนวนชั่วโมง**	
				ทฤษฎี	**ปฏิบัติ**
1. การทำขนมปุยฝ้าย	1.ผู้เรียนสามารถอธิบายบอกความเป็นมาของการทำขนมปุยฝ้าย	1.ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมปุยฝ้าย	1.วิทยากรบรรยายเรื่องความรู้เกี่ยวกับการทำขนมปุยฝ้าย	15 นาที	-
	2.ผู้เรียนสามารถบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเกี๊ยวหมูนึ่งขั้นตอนการทำขนมปุยฝ้ายได้	2. ส่วนผสมวัตถุดิบของการทำขนมปุยฝ้าย	2.วิทยากรบรรยายเรื่อง -วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์การทำขนมปุยฝ้าย -วิธีการขั้นตอนการทำขนมปุยฝ้าย		2.30 ชั่วโมง
	3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายได้	3.การบริหารจัดการ	3. วิทยากรบรรยายการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขายขนมปุยฝ้าย 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	15 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินผลระหว่างเรียนจากผลงานที่มีคุณภาพเพียงพอ
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมปุยฝ้าย

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ

การเทียบโอน

-