

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน
วิชาการทำขนมหม้อแกง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสามง่าม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของตำบลให้มี ความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่นคง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การทำขนมหม้อแกง จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีความสำคัญและสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน และยัง เป็นที่นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างร่วมกับเครื่องดื่มชนิดต่างๆ สามารถนำมาทำเป็นของฝากได้ การทำขนม หม้อแกง ยังสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้และยังมีวิธีการทำและขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากสามารถสร้างรายได้ ให้กับครอบครัว

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น สกร.ระดับอำเภอสามง่าม จึงได้ทำการพัฒนาหลักสูตร การทำขนมหม้อแกง ให้กับผู้ที่สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพนี้ และเป็นการยกระดับมาตรฐานฝีมือแรงงานให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการสร้าง โอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดทักษะในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีลักษณะดังนี้

1. มีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำพิชชาหลากหลายสามารถนำไปใช้ในการ ประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
2. ส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมหม้อแกง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีขั้นตอน 2.ความสามารถในการทำวิธีการ/ขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง 3.การบรรจุสินค้า	-ความสำคัญคุณค่าทางโภชนาการของ การทำขนมหม้อแกง -ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบการเตรียมและวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำข้าวโพดคั่ว -ขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง -การเลือกบรรจุสินค้า	-ให้ความรู้เรื่องการเลือกใช้วัตถุดิบการเตรียมวัตถุดิบ -สาธิต -ฝึกปฏิบัติ	1 ชม.	
		-การทำข้าวโพดคั่ว	-บรรยายเรื่อง -การใช้วัตถุดิบการเตรียมวัตถุดิบ -สาธิต -ฝึกปฏิบัติการทำข้าวโพดคั่ว		4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำขนมหม้อแกง	การคิดราคาต้นทุน -ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำขนมหม้อแกง -ค่าส่วนผสมการทำขนมหม้อแกง -ค่าแรง -ค่าสาธารณูปโภค	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง การคิดราคาต้นทุน 2. วิเคราะห์อธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุน	1 ชม.	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา