

**หลักสูตรการทำขนมหม้อแกงจำนวน 6 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน**  
**กลุ่มพาณิชย์กรรมและการบริการ**



**ความเป็นมา**

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติ ถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบ อาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยัง มีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึง จำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่ พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คน ไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และ สร้างรายได้ ให้กับตนเอง

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน จึงจัดทำหลักสูตรทำขนมหม้อแกงเพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน
- 3.สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

**จุดมุ่งหมายของหลักสูตร**

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมหม้อแกง
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้
5. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
6. มีความพึงพอใจในการฝึกหลักสูตรวิชาการทำขนมหม้อแกง

**กลุ่มเป้าหมาย**

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

|            |   |         |
|------------|---|---------|
| จำนวน      | 6 | ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี   | 2 | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | 4 | ชั่วโมง |

### โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                                              | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                              | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                     | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ระยะเวลา  |           |
|-----|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|     |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ทฤษฎี     | ปฏิบัติ   |
| 1.  | ความสำคัญและความจำเป็น<br>ช่องทางการประกอบอาชีพการ<br>ขายขนมหม้อแกง | 1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายขนมหม้อแกง<br>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขายขนมหม้อแกงได้<br>1.3 บอกความเป็นมาและประโยชน์ของขนมหม้อแกง<br>1.4 มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ | 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายขนมหม้อแกง<br>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>1.3 ความเป็นมาและประโยชน์ของขนมหม้อแกง<br>1.4 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ<br>การขายขนมหม้อแกง | 1.1 ผู้เรียนทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเรียน<br>วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้น จากการบรรยายและสื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน<br>1.2 วิทยากรให้วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ<br>1.3 วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของขนมเปียกปูน<br>1.4 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ | 1 ชั่วโมง | -         |
| 2.  | ทักษะการทำขนมหม้อแกง                                                | 2.1 สามารถ เลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้ อย่างมีคุณภาพ<br>2.2 สามารถ บอกส่วนผสมของขนมเปียกปูนได้<br>2.3 สามารถ บอกขั้นตอนการทำขนมหม้อแกงได้                                                                             | 2.1 วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหม้อแกง<br>2.2 ขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง                                                                                                                                      | 2.1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำขนมหม้อแกงอย่างเหมาะสมและปลอดภัย<br>2.2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง<br>2.3. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ                                                                                                                                                                                           |           | 4 ชั่วโมง |
| 3.  | การวัดผลประเมินผล                                                   | 3.1 สามารถทำขนมหม้อแกงได้<br>3.2 เพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนในการ จัดการเรียนการสอน                                                                                                                         | 3.1 การสรุปขั้นตอน และเทคนิคการทำงาน ได้ครบทุกขั้นตอน<br>3.2 แบบประเมินความ พึงพอใจของผู้เรียนใน การจัดการเรียน การ สอน                                                                                     | 3.1 วิทยากรให้ผู้เรียน อธิบาย ขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง<br>3.2 ผู้เรียนทำ แบบสอบถาม ความพึงพอใจ<br>3.3วิทยากรประเมินผลการทำขนมหม้อแกงของผู้เรียน                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 ชั่วโมง | -         |

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากรผู้เชี่ยวชาญ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบทดสอบความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน
5. แบบประเมินความพึงพอใจ

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60