

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมหม้อแกง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพงานพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน เล็งเห็นว่าการทำขนมหม้อแกงถือเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ประชาชนทั่วไปจะนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวในการยึดเป็นอาชีพหลักหรือทำเป็นอาชีพเสริมได้เช่นกัน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรให้ความสำคัญแก่การมีอาชีพ ที่สามารถสร้างรายได้
2. มุ่งเน้นให้ประชาชนเกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพการทำขนมหม้อแกง

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการทำขนมหม้อแกง
2. เพื่อสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง คือ

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง 2.2 ลักษณะของผู้บริโภค 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	1. วิทยากรให้ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหม้อแกง	30 นาที	-
2. ทักษะในการประกอบอาชีพ	1. สามารถทำขนมหม้อแกง รูปแบบที่ต้องการได้ 2. สามารถอธิบายขั้นตอนและการทำขนมหม้อแกง และปฏิบัติได้จริง	1. การทำขนมหม้อแกง รูปแบบที่ต้องการได้ 2. ขั้นตอน. การทำหม้อแกง 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2 ส่วนผสมของการทำขนมหม้อแกง 2.3 ขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง และปฏิบัติได้จริง	1. อธิบายเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การออกแบบรูปร่างและขั้นตอน และการทำขนมหม้อแกง 2. ศึกษาใบความรู้เกี่ยวกับ ขั้นตอนและการทำขนมหม้อแกง 3. สาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมหม้อแกง 4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
3. การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะ	3.1. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	3.1. ความรู้ความเข้าใจในการทำขนมหม้อแกง 3.2. ทักษะการปฏิบัติ 3.3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 3.4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 2. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมหม้อแกง/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน/หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

