

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวนระยะเวลาในการจัดกิจกรรมรวมทั้งหมด ๖ ชั่วโมง แบ่งได้ ดังนี้

- | | | |
|---------------|---|---------|
| ๑. ภาคทฤษฎี | ๒ | ชั่วโมง |
| ๒. ภาคปฏิบัติ | ๔ | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| ๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ | จำนวน ๑๐ นาที |
| ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ | จำนวน ๕ นาที |
| ๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ | จำนวน ๕ นาที |
| ๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ | จำนวน ๕ นาที |

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง

- | | |
|--|-----------------|
| ๑. ประวัติของการทำขนมหม้อแกง | จำนวน ๕ นาที |
| ๒. อุปกรณ์การทำขนมหม้อแกง | จำนวน ๕ นาที |
| ๓. วิธีการทำขนมหม้อแกง | จำนวน ๓ ชั่วโมง |
| ๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ | |
| ๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า | |
| ๓.๓ รูปแบบการทำขนมหม้อแกง | |
| ๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า | |
| - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ / logo / brand | จำนวน ๑ ชั่วโมง |
| - การจัดทำบรรจุภัณฑ์ | จำนวน ๑ ชั่วโมง |

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง

- | | |
|--|---------------|
| ๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน | จำนวน ๕ นาที |
| ๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย | จำนวน ๑๐ นาที |
| ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน | จำนวน ๕ นาที |
| ๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด | จำนวน ๕ นาที |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๓. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า
๔. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการทำขนมหม้อแกง
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
๓. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตรสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ และการทำขนมหม้อแกงได้ รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานเอกสารจัดตั้งกลุ่ม / ใบสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ
๒. แบบประเมินความพึงพอใจ

การเทียบโอน

-

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำขนมหม้อแกง จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทาง การประกอบอาชีพ การทำขนมหม้อแกง	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	- การบรรยาย	๑๐ นาที	
		๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงได้	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	- การบรรยาย	๕ นาที	
		๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงได้	๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ	- การบรรยาย	๕ นาที	
		๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงได้	๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	- การบรรยาย	๕ นาที	
๒.	ทักษะ การประกอบอาชีพ การทำขนมหม้อแกง	๑. บอกประวัติของการทำขนมหม้อแกงได้	๑. ประวัติของการทำขนมหม้อแกง	- การบรรยาย	๕ นาที	๓ ชั่วโมง
		๒. บอกอุปกรณ์การทำขนมหม้อแกง	๒. อุปกรณ์การทำขนมหม้อแกง	- การบรรยาย	๕ นาที	
		๓. บอกวิธีการทำขนมหม้อแกงได้	๓. วิธีการทำขนมหม้อแกง ๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ ๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า ๓.๓ รูปแบบการทำขนมหม้อแกง	- สาธิต และการฝึกปฏิบัติจริง		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๔. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุ ภัณฑ์ได้	๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	- การบรรยาย - สานิต และการฝึก ปฏิบัติจริง	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำขนมหม้อแกง	๑. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้ง ๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขายได้ ๓. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชนได้ ๔. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้	๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน ๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและ แผนการตลาด	- การบรรยาย - การบรรยาย - การบรรยาย - การบรรยาย	๕ นาที ๑๐ นาที ๕ นาที ๕ นาที	