

หลักสูตร การทำขนมหม้อแกง จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

ขนมหม้อแกง เป็นขนมไทยโบราณที่เก่าแก่มากและยังมีทำขายอยู่ใน ปัจจุบันนี้ ซึ่งขนมหม้อแกงฟังเป็นชื่อไทยแต่ความเป็นจริงเป็นขนมที่ได้ตำรามาจากฝรั่ง กล่าวคือเป็นขนมที่มีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา และมีชื่อที่เรียกกันแต่เดิมนั้นเรียกว่า “ ขนมกุมภมาศ ” หรือ “ ขนมหม้อทอง ” มีส่วนผสมหลักคือถั่วเขียวบดละเอียด น้ำตาลโตนด กะทิ แป้งข้าวเจ้า และไข่ขาว ส่วนกรรมวิธีการทำนั้นทำโดยนำไข่ขาวและกะทิผสมกัน แล้วนำไปตวงฉีกฝอยขยำลงไปไข่ขาวกับกะทิให้เข้ากัน เติมน้ำตาลโตนดจนกระทั่งความหวานเป็นที่พอใจ จึงเทใส่หม้อทองเหลือง หรือหม้อทองคำ นำไปผิงไฟอ่อน ๆ ซึ่งจะต้องใช้ผู้ที่มีความชำนาญมาก และคอยเฝ้าอยู่ตลอดเวลา เมื่อได้ที่แล้วจึงโรยหน้าด้วยหอมเจียว เป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมหม้อแกง
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกเป็นมาของการทำขนมหม้อแกงได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมหม้อแกงได้ 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความเป็นมาการทำขนมหม้อแกง 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ	20 นาที	-

2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมหม้อแกง	1. บอกความเป็นมาของการทำขนมหม้อแกง 2. บอกอุปกรณ์การทำขนมหม้อแกง 3. บอกวิธีการการทำขนมหม้อแกง	1. ความเป็นมาของการทำขนมหม้อแกง 2. อุปกรณ์การทำขนมหม้อแกง 3. วิธีการทำขนมหม้อแกง - ขนมหม้อแกงไข่ - ขนมหม้อแกงเผือก	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารใบความรู้เกี่ยวกับ การทำขนมหม้อแกง 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ พร้อม วิธีการทำ และฝึก ปฏิบัติการทำขนมหม้อแกง - ขนมหม้อแกงไข่ -ขนมหม้อแกงเผือก	10 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อ การประกอบอาชีพ	1. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง 1.1การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมรสชาติขนมหม้อแกง 1.2 การเลือกบรรจุภัณฑ์ 1.3 การคิดคำนวณต้นทุนขนมหม้อแกง 1.4 การวางแผนการจัดจำหน่าย	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารใบความรู้ หลักสูตรการทำขนมหม้อแกง
2. ศึกษาจากวิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. แบบทดสอบ
4. วัสดุฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การฝึกปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานจากการฝึกปฏิบัติการทำขนมหม้อแกง