

**แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพ การทำขนมหม้อแกง จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน**  


### ความเป็นมา

ขนมหม้อแกง หรือ ขนมกุมภมาศ ผู้สร้างสรรค์คือท้าวทองกีบม้า จากการสันนิษฐาน ขนมกุมภมาศ เป็นขนมที่เรียกชื่อตามภาชนะที่ใช้ใส่ขนม คือ หม้อทอง กุมภ แปลว่า หม้อ และ มาศ แปลว่า ทอง ดังนั้น กุมภมาศ คือ หม้อทอง ชาวบ้านได้ทำถวายพระสงฆ์ในงานบุญงานกุศล และยังคงรักษาส่วนผสมเดิม และเรียกชื่อใหม่ว่า ขนมหม้อแกง เนื่องจากคนสมัยก่อนก็จะเรียกชื่อสิ่งต่าง ๆ อย่างง่าย ๆ เช่น กับข้าว ที่มีน้ำจะเรียกว่า แกงขนมบางชนิดที่มีน้ำมีส่วนผสมของกะทิก็จะเรียกว่าแกง จึงเรียกว่า ขนมหม้อแกง มากกว่าขนมหม้อทอง หรือ ขนมกุมภมาศ

ในปัจจุบันอาชีพมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณา การให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความก้าวหน้าอย่างยั่งยืน มี ความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิต ในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชน

สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน เล็งเห็นว่าการทำขนมหม้อแกงถือเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ ประชาชนทั่วไปจะนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวในการยึดเป็นอาชีพหลักหรือทำเป็นอาชีพเสริมได้

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการศึกษาอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการศึกษาอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

### เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้สูงอายุ

### ระยะเวลา

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

## โครงสร้างหลักสูตร

| เรื่อง                                                    | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                           | เนื้อหา                                                                                                                                                                                      | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                              | ชั่วโมง      |              |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
|                                                           |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ      |
| 1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ การทำขนมหม้อแกง | 1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้<br>2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม | 1. ความเป็นมาของขนมหม้อแกง<br>2. ประเภทของขนมหม้อแกง                                                                                                                                         | 1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน<br>2. วิทยากรแจกใบความรู้<br>3. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหม้อแกง                                                                                                                                                                    | 1<br>ชั่วโมง |              |
| 2. ทักษะการทำขนมหม้อแกง และการฝึกปฏิบัติ                  | 1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมหม้อแกง<br>2. การจำหน่ายสินค้า                                | 1. ขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง<br>- วัตถุดิบ<br>- ส่วนผสม<br>- วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้<br>- ขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง<br>- การบรรจุภัณฑ์ต่างๆ<br>- การเก็บรักษา<br>- การคำนวณต้นทุน<br>- การกำหนดราคาขาย | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสมและปลอดภัย<br>2. การเลือกวัตถุดิบ และส่วนผสมการทำขนมหม้อแกง<br>3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง<br>4. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ<br>5. การคำนวณต้นทุน/ราคา/การขาย |              | 4<br>ชั่วโมง |
| 3. การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะในการทำขนมหม้อแกง      | 1. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้                                           | 1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ<br>2. ทักษะการปฏิบัติ<br>3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ                                                                                                    | 1. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ<br>2. ผู้เรียนทำทดสอบความรู้หลังเรียน<br>3. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ                                                                                                                                                                             | 1<br>ชั่วโมง |              |

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมหม้อแกง/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ

### การวัดผลประเมินผล

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

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60