

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร การทำขนมหม้อแกง จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์ยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ขนมหม้อแกงสูตรโบราณ เป็นขนมไทยโบราณ เชื่อกันว่ามีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยทำวทงกิบ มาเป็นผู้คิดค้นขึ้น ด้วยเป็นขนมที่ใช้ไข่ แป้ง และกะทิเป็นส่วนประกอบสำคัญ ทำให้มีลักษณะเป็นของเหลว และจะต้องใช้หม้อดินเผาในการนึ่งให้สุก ทำให้อาจเป็นที่มาของชื่อ ขนมหม้อแกง แต่ด้วยได้รับความนิยมชมชอบ จากเจ้านายชั้นสูงในพระราชวัง ซึ่งมักใช้หม้อทองเป็นภาชนะบรรจุขนมชนิดนี้ ทำให้ถูกเรียกอีกอย่างหนึ่ง ขนมกุมภมาศ มาจากคำว่า กุมภ แปลว่า หม้อ และ มาศ แปลว่า ทอง สามารถนำมาเป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน เพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบสนองความต้องการกลุ่มผู้บริโภคหรือตามความต้องการใช้งาน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้
๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
 ๒. มีความรู้สามารถออกแบบการทำขนมหม้อแกงสูตรโบราณ
 ๓. มีความรู้และมีทักษะในการทำขนมหม้อแกงสูตรโบราณ
 ๔. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p> <p>๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพ การทำขนมหม้อแกง สูตรโบราณ</p> <p>๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงสูตรโบราณ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุน และ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ</p> <p>๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงสูตรโบราณกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน เช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น</p>	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมหม้อแกงสูตรโบราณ ได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำขนมหม้อแกงสูตรโบราณ ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมหม้อแกงสูตรโบราณ		๔
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงสูตรโบราณ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุม วางการทำงานหม้อแกง ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำขนมหม้อแกงสูตรโบราณ ๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพ การทำขนมหม้อแกง	๓.๑ ให้ผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่องการบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงานหรือแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๒ จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้ และจัดการอภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิด	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพ การทำขนมหม้อแกงสูตรโบราณ ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด	เพื่อสรุปขั้นตอนที่ถูกต้องและวิธีการที่เหมาะสม ๓.๓ ครูสนทนาแลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ พร้อมสรุปแนวคิดที่ได้ในแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๔ ครูกำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดทำแผนการตลาดอย่างง่ายในการนำอาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อวางแผนนำไปใช้จริงเมื่อเสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้คำชี้แนะวิธีการ		

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|--|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล | |
| ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน | |
| ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม | |
| ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน | |

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐