หลักสูตรการทำขนมหม้อแกง จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอราชสาส์น

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☑ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

****

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน และสภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลียนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ จากการสังเกตประชาชนในชุมชนทั่วไปได้นิยมบริโภคไข่ไก่เพราะมีราคาย่อมเยาว์ หาซื้อได้ง่าย สามารถทำอาหารได้หลายเมนู ส่วนการทำขนมหม้อแกง เป็นอาหารหวานที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ สมัยนั้นได้ไข่ไก่มาก็คิดวิธีการแปรรูปอาหารเพื่อจะได้เก็บไว้รับประทาน จึงนำไข่ไก่มาแปรรูปเป็นอาหารหวาน ในรูปแบบต่างๆ อีกทั้งยังประกอบเป็นอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรม ไปใช้ในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพได้
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง เพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้พัฒนาอาชีพและเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับโอกาสในการฝึกอาชีพ พัฒนาตนเองและครอบครัว การนำความรู้ไปสร้างรายได้ มีการประกอบอาชีพและต่อยอดอาชีพเดิม
2. เพื่อพัฒนาหลักสูตรอาชีพที่เรียนและประสบความสำเร็จ
3. เพื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าให้แก่ประชาชนที่ผ่านการฝึกอบรม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพทำขนมหม้อแกง ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำขนมหม้อแกง ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง ได้ 1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ	1	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	2.1 บอกประวัติของการทำขนมหม้อแกง ได้ 2.2 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกง ได้ 2.3 บอกวิธีการทำขนมหม้อแกงได้ 2.4 บรรจุภัณฑ์	2.1 ประวัติของการทำขนมหม้อแกงได้ 2.2 อุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกง 2.3 วิธีการทำขนมหม้อแกง 2.4 ชนิดบรรจุภัณฑ์	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมหม้อแกง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกง 2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกง พร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.4 การบรรจุขนมหม้อแกง	-	3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.5 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.6 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาข้อมูลการติลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.5 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.6 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพ คงเดิม 3.4 ศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.5 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมหม้อแกง 3.6 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	1	-

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร ใบความรู้ในการบรรยาย สาธิต และการฝึกปฏิบัติ
2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60