

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมหม้อแกง จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน 5 กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทาง หรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบกับกลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re – skill และ up – skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการ ของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เนื่องจากมีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถาน ประกอบการ หรือมีเวลาว่าง ต้องการประกอบอาชีพเสริม โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัด กิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะ ในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิต ที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career -Based Education)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมหม้อแกง เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการ ของผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหา การว่างงาน ในสถานะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริง ในชีวิตประจำวันต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการทำขนมหม้อแกง
2. เพื่อให้กลุ่มได้ศึกษาและพัฒนาให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
3. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
4. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา

5. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมหม้อแกง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำสบู์ แพนซี	1. บอกความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงได้ 2. บอกความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ในการประกอบอาชีพ การทำขนมหม้อแกงได้ 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำขนมหม้อแกงได้	1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทาง การประกอบอาชีพและความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.3 การลงทุน/ แหล่งเงินทุน	1. วิทยากรบรรยาย 2. ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญใน การประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนและ วิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้ 5. อภิปรายร่วมกัน	30 นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำสบู์ แพนซีได้	1. บอกอุปกรณ์ในการทำ การทำขนมหม้อแกงได้ 2. บอกวิธีการทำสบู์ แพนซีได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ สามารถทำการทำขนมหม้อแกงได้	2.1 ประวัติของ การทำขนมหม้อแกง 2.2 อุปกรณ์ในการทำ การทำขนมหม้อแกง 2.3 วิธีการทำสบู์ แพนซี 2.4 สาธิต/ปฏิบัติ การทำขนมหม้อแกง - สัดส่วนของวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำ - เทคนิคการทำ - การบรรจุภัณฑ์	1.วิทยากรให้ความรู้ และสาธิต 2.ผู้เรียนปฏิบัติ ตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อม กับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนรู้ การสอน		4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ วิธีการทำขนมหม้อแกง	1. สามารถสำรวจและ ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้	3.1 การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ วิธีการทำขนมหม้อแกง	วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน	20 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบทางอาชีพในยุคดิจิทัล	1 ข้อมูลเกี่ยวกับ การประกอบอาชีพและช่องทางในการจำหน่ายสินค้าและบริการ แบบออนไลน์	4.1 การสืบค้นข้อมูล เกี่ยวกับการประกอบ อาชีพในยุคดิจิทัล	วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการ - ผู้เข้ารับการอบรม ฝึกปฏิบัติจริง	10 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้เรื่องการทำขนมหม้อแกง
2. วิทยากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลการประเมินระดับผ่าน

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....นางสาว.....สังมิ.....

หลักสูตร.....การทำขนมหม้อแกง.....จำนวน5.....ชั่วโมง (เรียนวันละ..5...ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....5 มิถุนายน 2568.....เวลาเรียน...09.00-15.00.. น.

สถานที่จัดการเรียน....ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 9 ตำบลบางน้ำเปรี้ยว อ.บางน้ำเปรี้ยว จ. ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
5 มิถุนายน 2568	09.00-09.30 น.	1. วิทยาการบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญ ของอาชีพการทำขนมหม้อแกง 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นใน การประกอบอาชีพ ข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการทำขนม หม้อแกง การจัดหาวัสดุ และ อุปกรณ์ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่ง เรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยาการกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบ อาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่ การประกอบอาชีพ ที่เป็นไป ตามความพร้อมและศักยภาพ ของผู้เรียนเช่นการเป็น เจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	เรียนวันละ 5 ชม.
	09.30-14.30 น.	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการ การทำขนมหม้อแกง 2.4 วิธีการออกแบบ ผลิตภัณฑ์	

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	14.30-15.00 น.	ตอบข้อซักถาม และวิทยากรแสดง ความคิดเห็นและติชมในชั้นงาน	

นาง สัมมิ

ลงชื่อ

วิทยากร

(นางสาว สัมมิ)

วันที่..20...../...พฤษภาคม...../..2568.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม