

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมหม้อแกงจำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลัด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำขนมหม้อแกงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมและการทำขนมหม้อแกงจัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมหม้อแกงเพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมหม้อแกง
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำขนมหม้อแกง

เป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๖ คน
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.บอกความสำคัญและความจำเป็นของการประกอบอาชีพได้ ๒.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ พუნ ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การใช้แรงงาน ๒.๔ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓.ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมหม้อแกง	๑. สามารถ คัดเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมหม้อ แกงได้ ๒.รู้ขั้นตอนและ สามารถ การทำขนมหม้อ แกงได้	๑. การคัดเลือกและ เตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำ ขนมหม้อแกง ๓. สาธิต/ลงมือ ปฏิบัติ การทำขนมหม้อแกง ๓.๑ สัดส่วนของ วัสดุ อุปกรณ์ - น้ำตาลปีบ -ไข่ไก่ -กะทิ -นมจืด -แป้งทอดหยอด -หัวหอม -น้ำมันปาล์ม ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคการทำ	๑.ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับการ ทำขนมหม้อแกง ๒.อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓.วิทยากรให้ความรู้ และสาธิต ๔.ดำเนินการเรียนรู้ และฝึกทักษะตาม แผน ๕.ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่ หลักสูตรกำหนด		๔ ชั่วโมง
๓	๑.การจำหน่าย ๒.คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	๑.บอกช่องทางการ จัดจำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพของตนเองได้	๑. ช่องทางในการจัด จำหน่ายสินค้า ๒. คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑.๓ คุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
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
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยาการ...นายไพศาล สุทธิโชติ...หลักสูตร.การทำขนมหม้อแกง..จำนวนชั่วโมง.....5 ..ชั่วโมง.....

(เรียนวันละ.....5..ชั่วโมง) ระหว่างวันที่.....4 กรกฎาคม 2568.....เวลาเรียน..09.00 น. – 15.00.....น.

สถานที่จัดการเรียน..อาคารเอนกประสงค์วัดบางกระพ้อ หมู่ 6 ต.เสม็ดเหนือ อ.บางคล้า จ.ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
4 ก.ค. 68	9.00 – 15.00	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 2.1 ทุน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การใช้แรงงาน 2.4 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3.ทิศทางการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ.....5.....ชม.
		ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมหม้อแกง 1. การคัดเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ 2. ขั้นตอนวิธีการทำขนมหม้อแกง 3. สาธิต/ลงมือปฏิบัติ การทำขนมหม้อแกง 3.1 สัดส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ - น้ำตาลปีบ -ไข่ไก่ -กะทิ -นมจืด -แป้งทองหยอด -หอมแดง -น้ำมันปาล์ม 3.2 ขั้นตอนการทำ 3.3 เทคนิคการทำ	
		1.การจำหน่าย 2.คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ..........วิทยาการ

(นายไพศาล สุทธิโชติ)

วันที่....18.... /ม.ย..... /2568.....