

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ โครงการการทำงานหม้อแกงเผือก จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำงานหม้อแกงเผือก เป็นอีกหนึ่งช่องทางทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี และยังสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำงานหม้อแกงเผือก ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมหม้อแกงเผือก
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

เป้าหมาย

- ประชาชนกลุ่มวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมหม้อแกงเผือก

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพในการทำขนมหม้อแกงเผือก	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงเผือก ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงเผือก ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงเผือก ๑.๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงเผือก	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑.วิทยากรบรรยาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๔. อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงเผือก	๑. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมหม้อแกงเผือก ๒. สามารถทำขนมหม้อแกงเผือก ได้	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ ๑. ช้อนตวง ๒. ตาชั่ง ๓. เตาอบ ๔. กะละมังผสม ๕. ตะกร้อมือ ๖. พายยางซิลิโคน ๗. ไม้נדบแป้ง ๘. เครื่องตีไข่ ๙. ตะแกรงพักขนมอบ	๑. วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหม้อแกงเผือก และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๑๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- ความรู้พื้นฐานและขั้นตอนการทำขนมหม้อแกงเผือก - ลงมือการทำขนมหม้อแกงเผือก ส่วนผสมในการทำขนมหม้อแกงเผือก ๑. ไข่เป็ด ๒. น้ำตาลมะพร้าว ๓. กะทิ ๔. ใบเตย ๕. น้ำมันพืช ๖. เผือก ๗. แป้งข้าวเจ้า ๘. หอมแดง วิธีการทำขนมหม้อแกงเผือก ๑. ปอกเปลือกเผือก ล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง แล้วหั่นเป็นท่อนๆ บาง แล้วนำไปนึ่งให้สุก ๒. ปอกหอมแล้วซอยให้บางๆ ๓. นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่เนื้อมันร่อน น้ำมันร้อน เบาลไฟ ใส่หอมที่ซอยเสร็จแล้ว เจียวหอมจนเหลือง ตักออกพักไว้จนแห้ง ๔. นำไข่เป็ด ,กะทิ ,น้ำตาลมะพร้าว และใบเตย ใส่ลงอ่างผสม ขยำให้เข้ากัน ๕. นำเผือกที่สุกแล้ว กะทิ และแป้งข้าวเจ้า ใส่โถปั่น ปั่นจนละเอียด เทลงอ่างผสม ๖. ผสมให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน พักไว้ ๗. นำส่วนผสมเทลงถ้วยฟอยล์ แล้วนำไปอบ ไฟ ๑๗๕ องศา ประมาณ ๒๐-๒๕ นาที ก็จะได้ขนมหม้อแกงเผือก พร้อมรับประทาน	๑. วิทยาการบรรยายและสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยาการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนรู้การสอน	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง

๓.	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการ จัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัด จำหน่าย	- วิทยากร บรรยายเทคนิค การทำเพื่อให้ เกิดเอกลักษณ์ และเป็นที่สนใจ ของผู้ซื้อ ขึ้นรวมถึง สอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อบุคคล ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....นางสุริยา อาราชัด

หลักสูตร.....การทำขนมหม้อแกงเผือก.....จำนวน ...๕...ชั่วโมง (เรียนวันละ...๕...ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่...๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘เวลาเรียน๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐.. น.

สถานที่จัดการเรียน.....ที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ ๕

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑.วิทยาการบรรยาย ๑.๑ ช่องทางการประกอบอาชีพใน การทำขนมหม้อแกงเผือก -ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น -อภิปรายร่วมกัน ๑.๒ ทักษะประกอบอาชีพการทำ ขนมหม้อแกงเผือก -วิทยาการบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำขนมหม้อแกงเผือก และ เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ -วิทยาการบรรยายและสาธิต -ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยาการตอบข้อสงสัยระหว่าง เรียนการสอน ๑.๓ การจัดการและการจำหน่าย - วิทยาการบรรยายเทคนิคการทำ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ...๕...ชม.

ลงชื่อ.....สุริยา อาราชัด.....วิทยาการ

(...นางสุริยา อาราชัด...)

วันที่.....๙...../.....๒...../.....๖๘.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม