

หลักสูตรการทำขนมหม้อแกง
จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขา รู้เรา เท่าทันเพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก " ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องมีอย่างหนึ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมหม้อแกงเป็นขนมไทย ที่เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีอ่อนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง

มีคุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1.30 นาที
- ปฏิบัติ 3.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	1. สามารถอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหม้อแกงได้ 2. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงได้ 3. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหม้อแกง 2. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง 3. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	1. ครูผู้สอน/วิทยากร บรรยายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหม้อแกง ความสำคัญของการทำขนมหม้อแกงและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง 2. ครูผู้สอน/วิทยากร และผู้เข้าร่วมอบรมร่วมกันสรุป	30 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกงได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมหม้อแกงได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมหม้อแกงได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมหม้อแกงได้	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหม้อแกง 2. ส่วนผสมของการทำขนมหม้อแกง 3. ขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหม้อแกง 2. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมหม้อแกงจากนั้นให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมหม้อแกง 3. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน สรุปความรู้	30 นาที	3
3	การบรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงได้	1. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ 2. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกง 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกงจากนั้นให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ขนมหม้อแกง 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน สรุปความรู้	30 นาที	30 นาที
รวม					1 ชม. 30 นาที	3 ชม. 30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ ส่วนประกอบ และวิธีทำขนมหม้อแกง
2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินผลระหว่างเรียนจากผลงานที่มีคุณภาพเพียงพอ
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมหม้อแกง

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปะคำ

การเทียบโอน

-