

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพการทำขนมหม้อแกง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร การประชุมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยถอยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง ความต้องการฝึกอาชีพของคนในชุมชนในการเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี 2568 ดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจ ตามความต้องการของชุมชนจึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมหม้อแกง หลักสูตร 6 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของ ชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน พร้อมส่งเสริมให้เป็นสินค้าขายหน้าร้านและออนไลน์ได้
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมหม้อแกง
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
5. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
6. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

พอเพียง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 4 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้สูงอายุ
4. ผู้พิการ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุวัตถุดิบ 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - ประสบการณ์และความชำนาญ - ผู้ที่ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ	1. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - ความสำคัญของการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	20 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	2.1 สามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยได้ 2.2 สามารถคัดเลือกวัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง 2.3 สามารถคำนวณวัสดุอุปกรณ์และค่าใช้จ่ายได้	1. ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า 2. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ 3. การทำขนมหม้อแกง 4. การฝึกทักษะการทำขนมหม้อแกง	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การใช้วัสดุอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ - การคำนวณวัสดุอุปกรณ์และค่าใช้จ่าย 2. วิทยากรสาธิตการทำขนมหม้อแกง 3. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธีการฝึกปฏิบัติการทำขนมหม้อแกง	20 นาที	5 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	3.1 สามารถควบคุมคุณภาพและลดต้นทุนได้ 3.2 สามารถวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า ได้ 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบ 1. การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ 2. การควบคุมคุณภาพ 3.2 สามารถวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า ได้ 3. การประชาสัมพันธ์/การหาลูกค้า 4. การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 5. การจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การควบคุมคุณภาพและลดต้นทุน - การวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า - การจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ 2. ครูให้ผู้เรียน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - ทำแบบประเมินความพึงพอใจ	20 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. แบบประเมินความพึงพอใจ
2. ประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบหลังเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม