

## หลักสูตร การทำขนมไทย : หม้อแกง จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

รหัสหลักสูตร 60

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสำโรง

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญยิ่งเพราะเป็นการพัฒนาประชากร ของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งเศรษฐกิจชุมชน สำนักงาน สกร.จึงได้กำหนดภารกิจในการพัฒนาและยกระดับ การจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพให้กับประชาชน ได้ มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยกำหนดหลักการในการจัดทำแผนจัดการศึกษาอาชีพและศูนย์อาชีพ ชุมชนไว้ว่าต้องเป็นการดำเนินงานที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตรการจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดและประเมินผล โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆโดยมุ่งเน้นพัฒนา คนไทยให้ได้รับการศึกษาอาชีพอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสำโรง จึงเห็นความสำคัญในการอนุรักษ์ขนม ไทยโบราณ จึงส่งเสริมให้ ประชาชนได้ฝึกทักษะอาชีพการขนมหม้อแกง ได้สืบสานขนมไทย ที่สามารถขายและจำหน่ายในการทำเป็นอาชีพ เสริมให้กับครอบครัว และตนเองเพื่อจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพ ให้กลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีงาน ทำอย่างยั่งยืน

**หลักการของหลักสูตร**

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

**จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

**เป้าหมาย**

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้สูงอายุ

**ระยะเวลา**

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย	1.เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ 2.เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพ เพื่อ มีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1.ประวัติความเป็นมาของขนมไทย 2.ความสำคัญของขนมไทย 3.ประโยชน์ของขนมไทย 4.ประเภทของขนมไทย	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ ขนมไทย พร้อมใบความรู้	30 นาที	
2	ทักษะการทำขนมไทย และการฝึกปฏิบัติ	สามารถเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมไทย	การทำขนมหม้อแกง - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำขนมหม้อแกง - การทำน้ำกะทิ - การใช้สีจากธรรมชาติ	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. การเลือกวัตถุดิบ - การทำขนมหม้อแกง - การใช้สีจากธรรมชาติ 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำ - การทำขนมหม้อแกง - การใช้สีจากธรรมชาติ 4. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ	-	4 ชม.
3.	การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะการใช้สีธรรมชาติ ในการทำขนมไทย	ติดตามผู้รับ การอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวัน ได้	1.ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหา 2.ทักษะการค้าขายออนไลน์ 3.คุณภาพของผลงาน/ผล การปฏิบัติ 4.แบบประเมินความพึงพอใจ	1.ผู้เรียนเข้าทำทดสอบความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2.ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 3.วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ 4.วิทยากรซักถามผู้เรียนเรื่องการต่อยอดในการทำขนม	30 นาที	
<b>รวม</b>					<b>1 ชม.</b>	<b>4 ชม.</b>

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. แบบทดสอบ

## การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60