

หลักสูตรอาชีพการทำขนมหม้อแกงโบราณ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอxxxxxxxxxx

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวที แลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็น ประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจน การจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และ พัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัด การศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำขนมหม้อแกงโบราณ เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ การทำขนมหม้อแกงโบราณ ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำขนมหม้อแกงโบราณ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำขนมหม้อแกงโบราณ 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำขนมหม้อแกงโบราณ	เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำขนมหม้อแกงโบราณ	ความรู้เบื้องต้นในการซ่อมการทำขนมหม้อแกงโบราณ	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำขนมหม้อแกงโบราณ	1 ชั่วโมง	-
2.	วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกงโบราณ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวัสดุอุปกรณ์และสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำขนมหม้อแกงโบราณ ได้	อุปกรณ์และวัสดุการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกงโบราณ	-	4 ชั่วโมง
3	วิธีการทำขนมหม้อแกงโบราณ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมหม้อแกงโบราณ ได้	ขั้นตอนการทำขนมหม้อแกงโบราณ	วิทยากรบอกถึงขั้นตอนการทำขนมหม้อแกงโบราณ สาธิตวิธีการทำขนมหม้อแกงโบราณ และ	-	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำขนมหม้อแกงโบราณ		

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร..... ☒ กลุ่มสนใจ ☐ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล
 หลักสูตรการทำขนมหม้อแกงโบราณ จำนวน 5 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)
 วันที่.....เวลาเรียน น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	9.00-12.00 น.	1.1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ แนะนำวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมหม้อ แกง - ถาด กะละมัง กระทะ ตะหลิว 1.2. ผู้เรียนเรียนรู้และฝึกปฏิบัติการ ทำขนมหม้อแกง	เรียนวันละ 5 ชม.
		2.1 เริ่มต้นที่เจียวหอมแดงก่อนโดยใส่ น้ำมันพืชลงในกระทะตามด้วย หอมแดง เจียวให้เหลือง 2.2 ตอกไข่ลงในชาม นำใบเตยที่ล้าง ทำความสะอาดอย่างดีแล้วใส่ลงไป (เพื่อขย่ำให้ไข่ขึ้นฟู) ใส่น้ำตาลปีบ กะทิ ขย่ำอีกรอบให้เข้ากัน นำไป กรองด้วยผ้าขาวบาง	
		3.1. หลังกรองเสร็จใส่ถั่วเขียว บดละเอียดลงไปใช้มือขยำหรือวน ๆ คน ๆ ไม้ให้เป็นก้อน 3.2. พอเนื้อเข้ากันยกเทลงใส่พิมพ์ นำไปปิ้ง นาน 40 นาที สุกแล้วเอา ออกจากเตา ตัดหม้อแกงเป็นชิ้น โรยหอมเจียว พร้อมเสิร์ฟ	

ลงชื่อ.....วิทยากร
 (.....)
/...../.....