

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมปากหม้อ จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม และการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษา เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับสูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่ จึงเล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพวิชาการทำขนมปากหม้อ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมปากหม้อ เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจฝึกฝนอาชีพเพื่อการมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมปากหม้อ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม

คุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลัด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมปากหม้อ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมปากหม้อ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมปากหม้อ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมปากหม้อ ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่าง ๆ ของการทำขนมปากหม้อ ๕. ขั้นตอนการทำขนมปากหม้อ ๖. วิธีการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ	๑	
๒	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมปากหม้อ	- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำขนมปากหม้อ	- ความสำคัญในการทำขนมปากหม้อ - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมปากหม้อ - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขนมปากหม้อ - ความคุ้มค่าในการ ลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด	- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้	๑	๑
๓	วิธีการทำขนมปากหม้อ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมใน การทำขนมปากหม้อ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมปากหม้อ	- ขั้นตอนการทำขนมปากหม้อ - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปากหม้อ - วิธีการทำขนมปากหม้อ - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์	- วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำขนมปากหม้อ - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้		๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	การทำขนมปากหม้อ - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมปากหม้อ		
รวม					๒	๔
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารเอกสารประกอบการบรรยาย เช่น ใบความรู้ เรื่อง การทำขนมปากหม้อ
๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
<https://www.youtube.com/watch?v=vQlzD๕GrSlc>
๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ
๒. การประเมินจบหลักสูตรสามารถสร้างรายได้ให้กับตัวเอง
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรวิชาการทำขนมปากหม้อ จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน ณ.....หมู่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	ความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับการทำขนมปากหม้อ ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความรู้ทั่วไปของการทำขนมปากหม้อ ๒. ให้ผู้เรียนศึกษาความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปากหม้อ ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองการตลาดและการลงทุน	เรียนวันละ ๓ ชม.
.....	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปากหม้อ ๑. ให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมปากหม้อ ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมปากหม้อ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมปากหม้อโดยแบ่งกลุ่มกันทำ ๔. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนบรรจุภัณฑ์ ๕. วิทยากรประเมินผลผู้เรียนในการทำขนมปากหม้อ	

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....