หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังคม ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการทำขนมหม้อแกง จำนวน ๙ ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังคม ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวโชติกา ลาสุวรรณ์)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสัญญา ลิธรรมมา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังคม

ลงชื่อ ส.ต.ท.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(ประพล มีสติ)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรการทำขนมหม้อแกง
หลักสูตร จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังคม

๑. ความเป็นมา

ด้วยสภาพปัจจุบันมีการขยายตัวเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ และการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม ค่านิยมและไลฟ์สไตล์มีผลต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างมาก การดำเนินชีวิตประจำวัน พฤติกรรมของผู้บริโภคนั้นเปลี่ยนแปลงไปตามสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ มีทั้งความรีบเร่งทำงานแข่งขันกับเวลา เผชิญกับความเครียด ความกดดันมากมาย ทำให้ผู้บริโภคมีความจำกัดเรื่องเวลาในการดำเนินชีวิตประจำวัน และรวมไปถึงการประกอบอาหารรับประทานเองก็ลดน้อยลง ส่งผลให้เกิดการรับประทานอาหารนอกบ้าน การรับประทานอาหารนอกบ้านของผู้บริโภครุ่นใหม่ใช่เพียงแค่ความอิ่มท้องเท่านั้น ผู้บริโภครุ่นใหม่นี้มีแนวโน้มให้ความสำคัญและใส่ใจกับคุณภาพของวัตถุดิบ รสชาติและบรรยากาศแวดล้อมภายนอก ก็ส่งผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคอีกด้วย ปัจจัยหลักอีกประการที่ทำให้พฤติกรรมของผู้บริโภคเปลี่ยนไป คือ การได้รับอิทธิพลมาจากประเทศตะวันตก ซึ่งหนึ่งในนั้นรวมถึง เรื่องการรับประทานอาหารด้วย ในปัจจุบันคนไทยคุ้นเคยทั้งอาหารไทย และอาหารจากประเทศตะวันตก รูปแบบของขนมมีการพัฒนาปรับเปลี่ยนให้มีความหลากหลายแปลกใหม่อยู่เสมออย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สามารถรับประทานได้ทุกโอกาส เสน่ห์ของขนมหวานนั้นไม่ใช่ แค่เพียงรสชาติที่อร่อยเท่านั้น สีสันการตกแต่งและรูปลักษณ์ของตัวผลิตภัณฑ์นั้นก็เป็นปัจจัยสำคัญที่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี รูปแบบแพ็คเกจจิ้งที่สวยงามนั้น ก็สามารถทำให้ขนมดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น และยังสามารถใช้เป็นของฝากในโอกาสต่าง ๆ ได้อีกด้วย ถือเป็นอีกปัจจัยหนึ่งของขนมหวานที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดมา ผู้บริโภคขนมหวานสามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัย ฐานผู้บริโภควงกว้าง นอกจากนี้อีกปัจจัยที่ทำให้ขนมหวานได้รับความนิยม ก็คือ ขนมหวานนั้นสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังคม จึงส่งเสริมให้ประชาชนได้ฝึกทักษะอาชีพการทำขนมหม้อแกง ที่สามารถจำหน่ายและทำเป็นอาชีพเสริมให้กับครอบครัวของตนเองได้

๒. หลักการของหลักสูตร

๒.๑ เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒.๒ เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๒.๓ เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

๓. จุดมุ่งหมาย เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๓.๑ มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง

๓.๒ ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรม จริยธรรม

๓.๓ มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๓.๔ มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๔. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

๔.๑ ประชาชนผู้มีอาชีพหลักและต้องการอาชีพเสริม

๔.๒ กลุ่มเป้าหมายเดิมที่ต้องการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

๕. ระยะเวลา จำนวน ๙ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างเนื้อหา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมหม้อแกง ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเองโดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของ แต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละ พื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๑	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	๒.๑ บอกอุปกรณ์การทำขนมหม้อแกงเพื่อการค้า ๒.๒ บอกวิธีการทำขนมหม้อแกง	๒.๑ อุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกงเพื่อการค้า ๒.๒ วิธีการทำขนมหม้อแกง	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกงเพื่อการค้าพร้อมวิธี การทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๒ การออกแบบบรรจุภัณฑ์	๓๐ นาที	๔
๓.	การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ	๓.๑ การสำรวจ และศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร	๓.๑ การสำรวจ และศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การ กำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ ๓.๓ สามารถ คิดต้นทุนการ ผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ ๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓๐ นาที	๑
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๒ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๑	๑
	รวม				๓	๖

๗. การจัดกระบวนการเรียนรู้

๗.๑ ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา

๗.๒ การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

๗.๓ แลกเปลี่ยนเรียนรู้

๗.๔ ฝึกปฏิบัติจริง

๘. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๘.๑ ใบความรู้

๘.๒ แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๘.๓ วิทยากร

๙. การวัดผลและประเมินผล

๙.๑ การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๙.๒ การประเมินผลระหว่างจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

๙.๓ ชิ้นงาน การสังเกต

๑๐. เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

๑๐.๑ ผู้เรียนมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด

๑๐.๒ ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๑๐.๓ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ

๑๐.๔ ประเมินผลผลงาน / ชิ้น

๑๑. หลักฐานการผ่านการอบรม

๑.๑ หลักฐานการประเมินผล

๑.๒ วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้

๑.๓ ทะเบียนคุมวุฒิบัตรที่สถานศึกษาออกให้กับผู้เรียนจบหลักสูตร

๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น