

หลักสูตรการทำหมเนอง จำนวน 10 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

ความเป็นมา

คนไทยส่วนให้มีความสำคัญต่อการประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน มีความพิถีพิถันใส่ใจในรายละเอียด ขั้นตอนต่างๆ การทำอาหารจึงมีความหลากหลายตามลักษณะของแต่ละท้องถิ่น การประกอบอาหารโดยการ ทำเป็นหมเนองเป็นอีกหนึ่งวิธีที่นิยมทำรับประทานเพื่อรักษาสุขภาพ ด้วยรสชาติน้ำจิ้มที่แสนอร่อย กลม กล่อม 3 รส เมื่อนานคู่กับผักเครื่องเคียงจะทำให้ได้คุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ของผักต่างๆที่ดีต่อ สุขภาพ หลักสูตรการประกอบอาหาร วิชาการทำหมเนองนั้น มุ่งเน้นให้ผู้สนใจ เมื่อศึกษาหลักสูตรนี้แล้ว สามารถนำไป ปฏิบัติได้จริง ทำรับประทานได้ง่าย สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และสร้างเป็นอาชีพเสริม ให้กับประชาชนได้

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการประกอบอาหาร วิชาการทำหมเนอง สามารถนำไป ปฏิบัติได้จริงทำ รับประทานได้ง่าย สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้กับประชาชนได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับประชาชนเป็นพื้นฐานสำหรับช่องทางหารายได้
2. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนให้ดีขึ้น

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนร	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การประกอบอาหาร ในรูปแบบต่างๆ	เพื่อให้ผู้เรียนมีความ เข้าใจและ เลือก วิธีการประกอบอาหาร ในรูปแบบต่างได้อย่างเหมาะสม	การประกอบอาหารในรูปแบบ ต่างๆ	-บรรยาย	12 นาที	-
2	การเลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์ ในการทำขนมเนื่อง	เพื่อให้ผู้เรียนเลือกวัตถุดิบและ อุปกรณ์ในการทำขนมเนื่องได้ อย่างเหมาะสม	การเลือกใช้วัตถุดิบ และ อุปกรณ์ในการ ทำขนมเนื่อง ได้เหมาะสม	-บรรยาย	12 นาที	30 นาที
3	ขั้นตอนการทำขนมเนื่อง	ผู้เรียนสามารถทำขนมเนื่องได้ ถูกต้องตามขั้นตอนการทำ	ขั้นตอนการทำขนมเนื่อง	- บรรยาย - สาธิต - ปฏิบัติ	12 นาที	7 ชั่วโมง
4	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสมสวยงาม	การออกแบบและ เลือกบรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม และสวยงาม	- บรรยาย - ปฏิบัติ	12 นาที	30 นาที
5	ช่องทางการขาย และตลาด การขายขนมเนื่อง	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ในการสร้างช่องทางการขายขนม เนื่อง	การสร้างตลาด การค้าแบบ ออนไลน์ และการสร้างตลาด โดยการขายในชุมชน	- บรรยาย - ตอบข้อซักถาม จากกลุ่มผู้เรียน	12 นาที	1 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. แผ่นพับวิธีการทำ

การวัดและประเมินผล

1. แบบสังเกตผู้เรียน
2. ผลงานของผู้เรียน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีผลงานที่ดี เป็นรูปธรรม
2. มีการผ่านการประเมินหลังเรียน
3. มาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบวิชาเรียนได้

.....งานหลักสูตร

(นางสาวทศวรรณ โสภานันท์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวจรัสศรี คำแหง

.....ผู้อนุมัติ

(นายกักร หัตไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอโกสัมพีนคร