

หลักสูตรขนมหม้อแกง จำนวน 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

แนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน จากผลสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “ขนมหม้อแกง” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจเรียนรู้

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่า งานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคน อาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็นขนมประเพณี อาทิเช่น ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิ้ม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เป็นหลัก ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน นั้น มาริ กิมมาร์ เดอ ปีนา (ท้าวทองกีบม้า) หญิงสาวชาวโปรตุเกส เป็นผู้คิดค้นขึ้นมา ขนมไทยสามารถแบ่งตามวิธีการทำให้สุกได้ 6 วิธี คือ การกวน การนึ่ง การเชื่อม การทอด การอบ และการต้ม “ขนมหม้อแกง” จัดเป็นขนมไทยโบราณที่ทำให้สุกด้วยวิธีการอบ กรรมวิธีการทำไม่ยุ่งยาก รสชาติหอม หวาน มัน อร่อย จึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจ สำหรับคนที่สนใจสามารถศึกษา/ฝึกทักษะ และนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างเอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อนในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนอย่างยั่งยืน
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิต หรือสร้างรายได้เสริมและรายได้

หลักให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ ทหารกองประจำการ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง (ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง/ ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง)

โครงสร้างหลักสูตรขนมหม้อแกง จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย	1. บอกความเป็นมาและประโยชน์ของขนมไทยได้ 2. บอกช่องทางการประกอบอาชีพได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย 2. การวิเคราะห์ความต้องการและช่องทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ และสื่อมัลติมีเดีย Internet 2. วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทยและช่องทางการประกอบอาชีพ	30 นาที	
2	การทำขนมหม้อแกง	1. บอกส่วนผสมและวัตถุดิบของขนมหม้อแกงได้ 2. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำขนมหม้อแกงได้ 3. สามารถบรรจุภัณฑ์และบอกช่องทางการจำหน่ายได้	1. วัสดุอุปกรณ์สำหรับทำขนมหม้อแกง 2. ส่วนผสมและวัตถุดิบการทำขนมหม้อแกง - ขนมหม้อแกงถั่วเขียว - ขนมหม้อแกงเผือก 3. การบรรจุภัณฑ์และช่องทางการจำหน่าย - Facebook - Fan page Facebook - Line - ร้านค้าในชุมชน	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ ส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมหม้อแกง 2. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำขนมหม้อแกงถั่วเขียวและขนมหม้อแกงเผือก/การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 3. ประเมินผลการฝึกทักษะ 4. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ	30 นาที	5 ชม.

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์/ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้/ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

-