

หลักสูตรการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมถ้วยฟู)

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน “**ขนมมงคล**” จะถูกจัดวางอย่างสวยงามเพื่อใช้ในโอกาสสำคัญ ๆ เป็นต้นว่า งานบุญ งานแต่ง เทศกาลแห่งการเฉลิมฉลอง เช่น วันขึ้นปีใหม่ ตรุษจีน และในพิธีกรรมต่าง ๆ เพื่อความเป็นสิริมงคล ซึ่งนอกจากคำพูดอวยพรที่มอบให้แก่กันแล้ว ว่ากันว่า การได้ทานขนมมงคลก็เหมือนได้รับพร เช่นเดียวกัน ขนมต่างวัฒนธรรมที่ถูกใช้ในแต่ละเทศกาลล้วนมีประวัติที่ยาวนานและแฝงไปด้วยความหมายดี ๆ โดยคำว่า “มงคล” หมายถึง สิ่งที่น่ามาซึ่ง ความดีงาม และความเจริญรุ่งเรือง ส่วน “ขนมมงคล” หมายถึง ขนมไทยที่นำไปใช้ประกอบ เครื่องคาวหวาน ถวายพระ เลี้ยงแขก ใน งานพิธีมงคล ต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส งานบวช หรือ งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น โดยจะต้องเลือกใช้เฉพาะ ขนมไทย ที่มี ชื่อไพเราะ และเป็น สิริมงคล ดังเช่น “**ขนมมงคล**” ที่จะกล่าวดังต่อไปนี้ **1.ขนมชั้น** เป็นขนมไทย ที่ถือเป็น ขนมมงคล และจะต้อง หยอดขนมชั้น ให้ได้ 9 ชั้น เพราะ คนไทย มีความเชื่อ ว่าเลข 9 เป็น เลขสิริมงคล หมายถึง ความเจริญก้าวหน้า และขนมชั้น ก็หมายถึงการได้ เลื่อนชั้น เลื่อน ยศถาบรรดาศักดิ์ ให้สูงส่งยิ่งๆ ขึ้นไป **2.ขนมถ้วยฟู** ขนมไทยที่มีเนื้อนุ่มฟูและกลิ่นหอมอบร่ำของดอกไม้สดอันเป็นเอกลักษณ์ นิยมใช้ประกอบในพิธีมงคลต่าง ๆ ชื่อของขนมถ้วยฟู ให้ความหมายเป็นสิริมงคล สื่อถึงความเจริญก้าวหน้า รุ่งเรืองเฟื่องฟู

การทำขนมมงคล เอกลักษณ์ ของความเป็นไทย นอกจากจะมี ความงดงามวิจิตร ละเอียดอ่อน พิถีพิถันในทุก ขั้นตอนการทำ แล้วยังมีรสชาติที่อร่อย หอมกลิ่น พืชพรรณ จาก ธรรมชาติ และ กลิ่น อบร่ำ ควันเทียน อีกทั้ง ขนม แต่ละชนิดยังมีชื่อเรียกที่ บ่งบอก ถึง คุณค่า และแฝงไปด้วย ความหมาย อันเป็น สิริมงคล การประกอบอาชีพการทำขนมมงคล เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาที่ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมถ้วยฟู) จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมถ้วยฟู) จำนวน 4.30 ชั่วโมง
 - ประวัติของขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมถ้วยฟู)
 - อุปกรณ์การทำขนมมงคล (ขนมชั้นและขนมถ้วยฟู)
 - วิธีการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมถ้วยฟู)
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมถ้วยฟู) จำนวน 30 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง

5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร์

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชา การทำขนมมงคล (ขนมชั้นและขนมถ้วยฟู) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมถ้วยฟู) ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมถ้วยฟู)ได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมถ้วยฟู) 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล	2.1บอกประวัติของขนมมงคล 2.2บอกอุปกรณ์การทำขนมมงคล 2.3บอกวิธีการทำขนมมงคล - ขนมชั้น - ขนมถ้วยฟู	2.1 ประวัติของขนมมงคล 2.2 อุปกรณ์ในการทำขนมมงคล 2.3 วิธีการทำขนมมงคล 2.3.1 ขนมชั้น - การผสมแป้ง - การหยอดชั้นขนม - การนึ่งขนมชั้น - การจัดเสิร์ฟ 2.3.2 ขนมถ้วยฟู - การผสมแป้ง - การเตรียมข้าวสุก - การนึ่งขนมถ้วยฟู - การจัดเสิร์ฟ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมมงคล 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมมงคลพร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ - การผสมแป้ง - การนึ่งขนม - การจัดเสิร์ฟ 2.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	30 นาที	4 ชั่วโมง

3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	30 นาที่	
4.โครงการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30 นาที่	