

หลักสูตรการทำขนมมงคล (ขนมชั้นและขนมเมืงขนุน)

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน “ขนมมงคล” จะถูกจัดวางอย่างสวยงามเพื่อใช้ในโอกาสสำคัญ ๆ เป็นต้นว่า งานบุญ งานแต่ง เทศกาลแห่งการเฉลิมฉลอง เช่น วันขึ้นปีใหม่ ตรุษจีน และในพิธีกรรมต่าง ๆ เพื่อความเป็นสิริมงคล ซึ่งนอกจากคำพูดอวยพรที่มอบให้แก่กันแล้ว ว่ากันว่า การได้ทานขนมมงคลก็เหมือนได้รับพรเช่นเดียวกัน ขนมต่างวัฒนธรรมที่ถูกใช้ในแต่ละเทศกาลล้วนมีประวัติที่ยาวนานและแฝงไปด้วยความหมายดี ๆ โดยคำว่า “มงคล” หมายถึง สิ่งที่น่ามาซึ่ง ความดีงาม และความเจริญรุ่งเรือง ส่วน “ขนมมงคล” หมายถึง ขนมไทยที่นำไปใช้ประกอบ เครื่องคาวหวาน ถวายพระ เลี้ยงแขก ในงานพิธีมงคลต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส งานบวช หรืองานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น โดยจะต้องเลือกใช้เฉพาะขนมไทย ที่มีชื่อไพเราะ และเป็นสิริมงคล ดังเช่น “ขนมมงคล” ที่จะกล่าวดังต่อไปนี้ 1. **ขนมชั้น** เป็นขนมไทย ที่ถือเป็นขนมมงคล และจะต้องหยอดขนมชั้น ให้ได้ 9 ชั้น เพราะคนไทย มีความเชื่อว่าเลข 9 เป็น เลขสิริมงคล หมายถึง ความเจริญก้าวหน้า และขนมชั้นก็หมายถึงการได้เลื่อนชั้น เลื่อนยศลาบรรดาศักดิ์ให้สูงส่งยิ่ง ๆ ขึ้นไป 2. **ขนมเมืงขนุน** ส่วนผสมหลักของขนมชนิดนี้คือถั่วเขียวกวนเคลือบด้วยไข่แดง สิ่งที่ทำให้เมืงขนุนกลายเป็นขนมมงคลคือคำว่า “หนูน” ในชื่อขนมซึ่งหมายถึง การหนุนนำซึ่งกันและกัน ขนมเมืงขนุนจึงกลายเป็นของขวัญที่สื่อความหมายถึงการวางรากฐานชีวิตคู่อันแข็งแรง

การทำขนมมงคล เป็นเอกลักษณ์ของความเป็นไทย นอกจากจะมีความงดงามวิจิตร ละเอียดย้อนพิถีพิถันในทุก ขั้นตอนการทำแล้วยังมีรสชาติที่อร่อย หอมกลิ่น พืชพรรณ จากธรรมชาติ และกลิ่นอบร่ำควันเทียน อีกทั้งขนมแต่ละชนิดยังมีชื่อเรียกที่บ่งบอกถึงคุณค่าและแฝงไปด้วยความหมาย อันเป็นสิริมงคล การประกอบอาชีพการทำขนมมงคล เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

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(ขนมชั้นและขนมเมืงคูน) จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมเมืงคูน) จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที
 - ประวัติของขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมเมืงคูน)
 - อุปกรณ์การทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมเมืงคูน)
 - วิธีการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมเมืงคูน)

- การออกแบบบรรจุภัณฑ์

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

จำนวน 30 นาที

- การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมเมื่ดขนุน) จำนวน 30 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ 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 สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชา การทำขนมมงคล (ขนมชั้นและขนมเมืงขนุน) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมเมืงขนุน)ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมเมืงขนุน)ได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมชั้นและขนมเมืงขนุน) 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	2.1 บอกประวัติของขนมมงคล 2.2 บอกอุปกรณ์การทำขนมมงคล 2.3 บอกวิธีการทำขนมมงคล - ขนมชั้น - ขนมเมืงขนุน	2.1 ประวัติของขนมมงคล 2.2 อุปกรณ์ในการทำขนมมงคล 2.3 วิธีการทำขนมมงคล 2.3.1 ขนมชั้น - การผสมแป้ง - การหยอดชั้นขนม - การนึ่งขนมชั้น - การจัดเสิร์ฟ 2.3.2 ขนมเมืงขนุน - การผสมส่วนผสม - การกวนถั่ว - การชุบไข่แดง - การจัดเสิร์ฟ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมมงคล 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมมงคลพร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ - การผสมส่วนผสม - การนึ่งและการกวน - 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	