

หลักสูตรการทำขนมมงคล (ขนมทองเอกและขนมเม็ดขนุน)

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.ขนมทองเอก หมายถึง ความก้าวหน้าทางหน้าที่การงาน การได้เลื่อนยศเลื่อนตำแหน่ง 2.ขนมเม็ดขนุน ส่วนผสมหลักของขนมชนิดนี้คือถั่วเขียวกวนเคลือบด้วยไข่แดง สิ่งที่ทำให้เม็ดขนุนกลายเป็นขนมมงคลคือคำว่า “ขนุน” ในชื่อขนมซึ่งหมายถึง การขนุนนำซึ่งกันและกัน ขนมเม็ดขนุนจึงกลายเป็นของขวัญที่สื่อความหมายถึงการวางรากฐานชีวิตคู่อันแข็งแรง

การทำขนมมงคล เป็นเอกลักษณ์ของความเป็นไทย นอกจากจะมีความงดงามวิจิตร ละเอียดอ่อน พิถีพิถันในทุก ขั้นตอนการทำแล้วยังมีรสชาติที่อร่อย หอมกลิ่น พืชพรรณ จากธรรมชาติ และกลิ่นอบควันเทียน อีกทั้งขนมแต่ละชนิดยังมีชื่อเรียกที่บ่งบอกถึงคุณค่าและแฝงไปด้วยความหมาย อันเป็นสิริมงคล การประกอบอาชีพการทำขนมมงคล เป็นอาชีพอิสระในการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองได้

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 สามารถสร้างรายได้
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(ขนมทองเอกและขนมเมืงคูน) จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมทองเอกและขนมเมืงคูน) จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที
 - ประวัติของขนมมงคล(ขนมทองเอกและขนมเมืงคูน)
 - อุปกรณ์การทำขนมมงคล(ขนมทองเอกและขนมเมืงคูน)
 - วิธีการทำขนมมงคล(ขนมทองเอกและขนมเมืงคูน)
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมทองเอกและขนมเมืงคูน) 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 ติดตาม ประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับ

ตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชา การทำขนมมงคล (ขนมทองเอกและขนมเมืงขนุน) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมทองเอกและขนมเมืงขนุน)ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมทองเอกและขนมเมืงขนุน)ได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล(ขนมทองเอกและขนมเมืงขนุน) 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 - ขนมทองเอก - ขนมเมืงขนุน	2.1 ประวัติของขนมมงคล 2.2 อุปกรณ์ในการทำขนมมงคล 2.3 วิธีการทำขนมมงคล 2.3.1 ขนมทองเอก - การผสมกะทิและน้ำตาลทรายลงในกระทะทองเหลือง - ใส่ไข่แดงลงไป - ค่อย ๆ ใส่แป้งลงไปจนหมด - ตักขนมอัดเข้าพิมพ์ให้แน่นแล้วเคาะออก - แต่งหน้าขนมด้วยเศษทองคำเปลว - การจัดเสิร์ฟ 2.3.2 ขนมเมืงขนุน	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมมงคล 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมมงคลพร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ - การผสมส่วนผสม - การนึ่งและการกววน - การจัดเสิร์ฟ 2.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	30 นาที	4 ชั่วโมง

		- การผสมส่วนผสม - การกวนถั่ว - การชุบไข่แดง - การจัดเสิร์ฟ			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้าได้	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 นาที	
4.โครงการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30 นาที	