

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมมงคล (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น) จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง
๑๑๑

ความเป็นมา

ขนมมงคล จัดเป็นอาหารที่คู่สำหรับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าวคาวหวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคลและงานพิธีการ ขนมมงคล จึง เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความ สะอาดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติสีกลิ่น ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไป ตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ แต่ในปัจจุบันมีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่าย ตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมมงคล ดังนั้นการส่งเสริมให้กลุ่มอาชีพบ้านทำขนมมงคล (ขนมชั้น ขนมชั้น) จึงเป็นการอนุรักษ์สืบสาน วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมมงคล ให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นการสร้างอาชีพเสริมอีก ด้วย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรที่เน้นการทำอาหารขนมมงคล(ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น) เป็นอาหารที่มีคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ต่อ ร่างกาย สะดวกในการรับประทาน เหมาะกับคนทุกเพศทุกวัย สามารถเพิ่มรายได้ลดรายจ่าย ประกอบอาชีพ เสริมให้กับประชาชนได้

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

- 1.มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ อาชีพการทำขนมมงคล (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น)
- 2.มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ การทำขนมมงคล (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น) ได้
- 3.มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
- 4.มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
- 5.สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
- 6.สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
- 7.มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำขนมมงคล (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น)

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	3	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการวิชาการทำขนมมงคล (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น) 1 ชั่วโมง

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพการวิชาการทำขนมมงคล (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น)
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำให้ขนมมงคล (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น)
- ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า

เรื่องที่ 2. ทักษะการประกอบอาชีพวิชาการทำขนมมงคล (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น) 4 ชั่วโมง

- บอกประวัติของวิชาการทำขนมมงคล (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น)
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุ
- บอกวิธีการวิชาการทำขนมมงคล (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น) ได้
- บอกวิธีการออกแบบและ บรรจุภัณฑ์ได้

เรื่องที่ 3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำขนมมงคล (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น) 1 ชั่วโมง

- การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
- เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์
- การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์
- การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาค้นคว้าหาความรู้เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมมงคล (ขนมเมี่ยงขนุน ขนมชั้น)
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึก

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรวิชาการทำขนมมงคล (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
1.การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมมงคล ดังนี้ -ขนมเม็ดขนุน - ขนมชั้น	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล -ขนมเม็ดขนุน - ขนมชั้น 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนมมงคล -ขนมเม็ดขนุน - ขนมชั้น 1.3 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล -ขนมเม็ดขนุน - ขนมชั้น	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ -วิชาการทำขนมมงคล -ขนมเม็ดขนุน - ขนมชั้น 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมมงคล -ขนมเม็ดขนุน - ขนมชั้น	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	30 นาที	- -	
2.ทักษะการประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมมงคล -ขนมเม็ดขนุน - ขนมชั้น . บอกวิธีการออกแบบ และ บรรจุภัณฑ์ได้	1.บอกประวัติของ วิชาการทำขนมมงคล -ขนมเม็ดขนุน - ขนมชั้น 2. บอกอุปกรณ์การทำ วิชาการทำขนม มงคล -ขนมเม็ดขนุน - ขนมชั้น 3. บอกวิธีการวิชาการ ทำขนมมงคล -ขนมเม็ดขนุน - ขนมชั้น	1. ประวัติของขนมมงคล 2. อุปกรณ์การทำขนม มงคล -ขนมเม็ดขนุน- ขนมชั้น 3. วิธีการการทำขนม มงคล -ขนมเม็ดขนุน- ขนมชั้น 3.1 การเลือกวัตถุดิบ 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า 3.3 รูปแบบการทำขนม มงคล -ขนมเม็ดขนุน- ขนมชั้น	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์การออกแบบ วิชาการทำขนม มงคล 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อวัสดุอุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษา ขั้นตอนวิธีการทำมงคล และฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	

	4. บอกวิธีการ ออกแบบ และ บรรจุภัณฑ์ได้	2.3 การออกแบบ ผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์				
3.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การออกแบบ วิชาการทำขนม มงคล -ขนมเม็ดขนุน - ขนมชั้น	3.1 สามารถคำนวณ ต้นทุนกำไรในการ ประกอบอาชีพได้ 3.2 เข้าใจเทคนิคการ ขายสินค้าออนไลน์ 3.3 สามารถการ ถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ได้ 3.4 สามารถสร้าง มูลค่าสินค้าบน อินเทอร์เน็ตได้ 3.5. สามารถศึกษา แหล่งทำเลที่ตั้งร้าน หรือการจำหน่ายได้ 3.6 สามารถคิด คำนวณต้นทุน การ ผลิต และการกำหนด ราคาขายการส่งเสริม การขายได้	3.1 การคำนวณต้นทุน กำไรในการประกอบ อาชีพ 3.2 เทคนิคการขาย สินค้าออนไลน์ 3.3 การถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ 3.4 การสร้างมูลค่าสินค้า บนอินเทอร์เน็ต 3.5 การเลือกทำเล/ สถานที่ตั้งร้าน 3.6. การคิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนดราคา ขาย การ ส่งเสริมการ ขาย	3.1 จัดให้ผู้เรียน ดำเนินการคิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า 3.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เทคนิคการขายสินค้า ออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ 3.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการ ถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ 3.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการ สร้างมูลค่าสินค้าบน อินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ 1. ศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ ที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม และดำเนิน การตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	30 นาที		

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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