

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมมงคล (ขนมถ้วยฟู,ขนมเมื่ตขนุน) จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยัง มีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพการทำขนมมงคล เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาความรู้ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ การทำขนมมงคล (ขนมถ้วยฟู,ขนมเมืดขนุน)	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1.ประวัติความเป็นมาของขนมมงคล (ขนมถ้วยฟู,ขนมเมืดขนุน) 2. ความสำคัญของขนมมงคล 3. ประโยชน์ของขนมมงคล 4. ประเภทของขนมมงคล	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมมงคล พร้อมใบความรู้	1 ชั่วโมง	
2.ทักษะการทำขนมมงคล (ขนมถ้วยฟู,ขนมเมืดขนุน) และการฝึกปฏิบัติ	1.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมมงคล (ขนมถ้วยฟู,ขนมเมืดขนุน)	1. การทำขนมถ้วยฟู - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำการทำขนมถ้วยฟู 2. ขนมเมืดขนุน - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำขนมเมืดขนุน	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. การเลือกวัตถุดิบ - การทำขนมถ้วยฟู - การทำขนมเมืดขนุน 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนม - การทำขนมถ้วยฟู - การทำขนมเมืดขนุน 4. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		4 ชั่วโมง
3.ทักษะการออกแบบความคิดสร้างสรรค์การทำขนมมงคล	3.1 สามารถบริหารสร้างสรรค์การทำขนมมงคล - ลดต้นทุน - สร้างรายได้	3.1 การบริหารจัดการการทำขนมมงคล 3.1.1 การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำขนมมงคล	3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน 3.1.1 สัารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุน ต่าง ๆ	1 ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.2 สามารถสร้างสรรค์การทำขนมมงคล - ทำฐานข้อมูล -ประชาสัมพันธ์ - กระจายการผลิต - วางแผนการตลาด	3.1.2 การลดต้นทุนในการประกอบอาชีพการทำขนมมงคล 3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.2 การจัดการการตลาดในการทำขนมมงคล 3.2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การประชาสัมพันธ์ 3.2.3 การกระจายการผลิต 3.2.4 การวางแผนการตลาด 3.3 การจัดการความเสี่ยง 3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพและการจัดการความเสี่ยงกับผลการดำเนินงาน 1) ค่าใช้จ่ายในการการทำขนมไทยโบราณ 2) ผลต้นทุน-กำไรที่จากการการทำขนมมงคล	3.1.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.1.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม 3.1.4 ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.2 การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียน 3.2.1 ศึกษาข้อมูล การตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน 3.2.2 ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้า		

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. แบบทดสอบ

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60