

หลักสูตรชนมไทยมงคล (ชนมทองเอก) จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมสารคาม

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ กำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ รวมทั้งอาจจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาบุคคลให้มีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับ หน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและตระหนักในสำคัญของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครอง ระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติ รู้จัก ความพอเพียง มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ใฝ่เรียนรู้ มีความรอบรู้รอบคอบ ระมัดระวัง มีคุณธรรม และมีความซื่อสัตย์สุจริต ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๘ สถานศึกษาได้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง เกี่ยวกับอาชีพโดยใช้ศูนย์ ฝึกอาชีพชุมชนและ ศกร.ระดับตำบลเป็นฐานในการจัดกิจกรรม

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอพนมสารคาม ได้เห็นถึงความต้องการของประชาชน จึงได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตร ชนมไทยมงคล (ชนมทองเอก) ขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำชนมไทยมงคล (ชนมทองเอก) เป็นไปตามหลักสูตรกำหนด

๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนตำบลหนองยาว จำนวน ๖ คน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก)	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ ๑.๔ แหล่งเรียนรู้อาชีพด้านการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก)	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะอาชีพ	๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ๒.๒ การทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ๒.๓ บรรจุภัณฑ์การทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก)	๑.ลักษณะประเภทด้านการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ๒.ความปลอดภัย	๑. บรรยายให้ความรู้	๒๐ นาที	-
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล ((ขนมทองเอก)	๓.๑การบริหารจัดการการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ๓.๒ การจัดการตลาด การจัดการความเสี่ยง การวางแผนการดำเนินงาน	๑.ด้านการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก)	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ศึกษาจากของจริง	๑๐ นาที	-
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล ((ขนมทองเอก)	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก)	๑. วัสดุในด้านการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ๒. การคำนวณการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ตามอัตราส่วน	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๑๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพ การทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ๔.๔ การเขียนโครงการ การทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ				
๕	วิธีการการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก)	๑. บอกลักษณะประเภทของการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ๒. อธิบายวิธีการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ได้ ๓. ปฏิบัติการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ได้	๑. วิธีการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก) ๒. การออกแบบการตกแต่งจานอาหาร	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง
๖.	การจัดการตลาด	๑. คิดค่าวัสดุและกำหนดค่าบริหารได้ ๒. ทำบัญชีรับ – จ่ายอย่างง่ายได้ ๓. อธิบายถึงแหล่งที่มาของวัสดุและจัดซื้อมาใช้ในการปฏิบัติงานได้ ๔. ให้บริการแก่ท้องถิ่นได้	๑. คำนวณวัสดุที่ใช้ ๒. การหาแหล่งวัสดุและราคา ๓. การคิดค่าแรงงาน ๔. การทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก)
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญการทำขนมไทยมงคล (ขนมทองเอก)

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐