

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

หลักสูตรอาชีพการทำขนมมงคล ๓ ชนิด จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางปะกง

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพ โดยให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความติดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมมงคล ๓ ชนิด เพื่อส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ เป็นผู้ได้รับความรู้ ความชำนาญสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพเพิ่มรายได้ ก้าวเข้าสู่งานอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน การผลิตเพื่อการจำหน่ายและเพื่อการบริโภคก้าวเข้าสู่งานอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างการแข่งขันให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๓. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะ มีความชำนาญ สามารถการทำขนมมงคล ๓ ชนิดได้ตามที่กำหนด

๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือพัฒนาตนเอง และสร้างอาชีพเพิ่มรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๓. ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลาเรียน เวลาเรียน ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๘ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒๗ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชั่วโมง	
๒	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำขนมมงคล ๓ ชนิด (จำมงกุฏ, ทองเอก, ทองหยิบ)	๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์การทำขนมมงคล ๓ ชนิด (จำมงกุฏ,ทองเอก,ทองหยิบ)	๑. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบ และอุปกรณ์ ๒.แหล่งที่มา และการเลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์ที่เหมาะสม	๑. วิทยากรบรรยายการเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้การทำขนมมงคล และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	๒ ชั่วโมง	
๓	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมมงคล ๓ ชนิด (จำมงกุฏ,ทองเอก,ทองหยิบ)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำขนมมงคล ๓ ชนิด ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมมงคล ๓ ชนิด (จำมงกุฏ, ทองเอก,ทองหยิบ)ได้	๑. ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมมงคล ๓ ชนิดได้ ๒. วัตถุดิบ และอุปกรณ์การทำขนมมงคล ๓ ชนิด ๓. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมมงคล ๓ ชนิด (จำมงกุฏ,ทองเอก,ทองหยิบ) ๔. ขั้นตอนการทำขนมมงคล ๓ ชนิด (จำมงกุฏ,ทองเอก,ทองหยิบ) ๔.๑ สัดส่วนของวัตถุดิบ ๔.๒ ขั้นตอน วิธีการ ๔.๓ เทคนิคการทำขนมแต่ละชนิด	๑.วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒.ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรบรรยายให้ความรู้ สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมมงคล ๓ ชนิด (จำมงกุฏ,ทองเอก,ทองหยิบ) โดยให้ผู้เรียนทดลองปฏิบัติตามขั้นตอนวิทยากรดูแล พร้อมกับการตอบข้อสงสัยและเทคนิคต่างๆ ระหว่างการเรียนการสอน	๒ ชั่วโมง	๒๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	๑. การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ได้	๑. ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์	๑.วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ความสำคัญของตราสินค้า ความน่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จดจำง่าย เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ ๑.๒ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์การเก็บรักษาเพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน	๑ ชั่วโมง	
๕	๑. การจัดการและการจัดจำหน่าย ๒. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อแสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายและ ๒. สามารถประชาสัมพันธ์การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ ๓.เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้	๑. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้าในรูปแบบ - ร้านค้า - ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์ เช่น ขายผ่านเพจ OCCC สกร. ขายผ่านเพจ เฟสบุ๊กส่วนตัว ๓. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
๖	การจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและสามารถทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๑.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล เช่น ภูมิปัญญา หรือผู้เชี่ยวชาญ
๒. สื่อเอกสาร สิ่งพิมพ์
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
๔. วัสดุอุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางปะกง