

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมมงคล จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลัด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้นเพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ จากการสำรวจพบว่า มีผู้ที่ว่างงานไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ ต้องการประกอบอาชีพเสริม สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์ จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมมงคล เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

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

๓. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำขนมมงคลได้ตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือ ครอบครัว
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

เวลาเรียน ๓๕ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๘ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๒๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.บอกความสำคัญ และ ความจำเป็นของการ ประกอบอาชีพได้ ๒.บอกความเป็นไปได้ ใน การประกอบอาชีพ	๑.ความรู้เกี่ยวกับ ช่องทาง การประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็น ในการ ประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน ๓.ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์การทำ ขนมมงคล - ขนมฝอยทอง - ขนมทองหยิบ - ขนมทองหยอด - ขนมเม็ดขนุน - ขนมทองเอก - ขนมคาราทอง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์การทำ ขนมมงคล - ขนมฝอยทอง - ขนมทองหยิบ - ขนมทองหยอด - ขนมเม็ดขนุน - ขนมทองเอก - ขนมคาราทอง	๑. ความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับวัตถุดิบ และ อุปกรณ์ ๒. แหล่งที่มา และการ จัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และ วัตถุดิบที่เหมาะสม	๑. วิทยาการ บรรยายการเตรียม วัสดุ และอุปกรณ์ ที่ใช้การทำขนม มงคลและเทคนิค การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	๒ ชั่วโมง	
๓	ทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนม มงคล - ขนมฝอยทอง - ขนมทองหยิบ - ขนมทองหยอด - ขนมเม็ดขนุน - ขนมทองเอก - ขนมคาราทอง	๑. สามารถคัดเลือก และ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนม มงคลได้ ๒. รู้ขั้นตอนและ สามารถการทำขนม มงคลได้	๑. การคัดเลือกและ เตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนการทำขนม มงคลได้ ๓. สาธิต/ลงมือปฏิบัติ การทำขนมมงคลได้ ๓.๑ สัดส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคและ วิธีการทำ	๑.ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับ การทำขนมมงคล ๒.อภิปราย แลกเปลี่ยน เรียนรู้ ๓.วิทยาการให้ ความรู้ และสาธิต ๔.ดำเนินการ เรียนรู้และ ฝึก ทักษะตามแผน ๕.ดำเนินการวัด และ ประเมินผล ตามที่ หลักสูตร กำหนด	๒ ชั่วโมง	๒๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ได้	๑. ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ความสำคัญของตราสินค้า ความน่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จดจำง่าย เพื่อให้ เกิดเอกลักษณ์และ เป็นที่สนใจของผู้ซื้อ ๑.๒ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์การเก็บรักษาเพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์สามารถเก็บไว้ได้	๑ ชั่วโมง	
๕	๑. การจัดการและการจัดจำหน่าย ๒. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อแสวงหาเทคนิคการจัดการและบอกช่องทางการจัดจำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้	๑. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้าในรูปแบบ - ร้านค้า - ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์ เช่น ขายผ่านเพจ OCCC สกร. ขายผ่านเพจ Facebook ส่วนตัว ๓. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖	การจัดทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถทำบัญชีรายรับ - รายจ่ายได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๑. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวปิยะมาศ แสงทอง.....หลักสูตร.....การทำขนมมงคล.....จำนวนชั่วโมง.....๓๕.....ชม.
 (เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่.....๑๖ - ๒๐..มิถุนายน....๒๕๖๘...และวันที่ ๒๓ - ๒๔ มิถุนายน....
 ๒๕๖๘ เวลาเรียน....๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐.....น.
 สถานที่จัดการเรียน.....ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ ๑ ต.คลองประเวศ อ.บ้านโพธิ์ จ.ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๖ มิ.ย.๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ทุน - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ - ทิศทางการประกอบอาชีพ - วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมมงคล (ขนมฝอยทอง) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมมงคล(ขนมฝอยทอง) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมมงคล (ขนมฝอยทอง) แต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมมงคล (ขนมฝอยทอง) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	เรียนวันละ...๕...ชม.
๑๗ มิ.ย.๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมมงคล (ขนมทองหยิบ) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมมงคล (ขนมทองหยิบ) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมมงคล (ขนมทองหยิบ) แต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมมงคล (ขนมทองหยิบ) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๘ มิ.ย.๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยาการบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมมงคล (ขนมทองหยอด) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมมงคล (ขนมทองหยอด) - วิทยาการบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมมงคล (ขนมทองหยอด) แต่ละขั้นตอน - วิทยาการให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมมงคล (ขนมทองหยอด) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
๑๙ มิ.ย.๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยาการบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมมงคล (เม็ดขนุน) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมมงคล (เม็ดขนุน) - วิทยาการบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมมงคล (เม็ดขนุน) แต่ละขั้นตอน - วิทยาการให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมมงคล (เม็ดขนุน) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
๒๐ มิ.ย.๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยาการบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมมงคล (ขนมทองเอก) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมมงคล (ขนมทองเอก) - วิทยาการบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมมงคล (ขนมทองเอก) แต่ละขั้นตอน - วิทยาการให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมมงคล (ขนมทองเอก) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	
๒๓ มิ.ย.๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยาการบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมมงคล (ขนมดาราทอง) และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมมงคล (ขนมดาราทอง) - วิทยาการบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมมงคล (ขนมดาราทอง) แต่ละขั้นตอน - วิทยาการให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมมงคล (ขนมดาราทอง) พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๔ มิ.ย.๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย - การจัดการและการจัดจำหน่าย ๑. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้าในรูปแบบ - ร้านค้า - ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์ เช่น ขายผ่านเพจ OCCC สกร. ขายผ่านเพจ Facebook ส่วนตัว - คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ - การจัดทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	

ลงชื่อ.....ปิยะมาศ แสงทอง.....วิทยากร
 (นางสาวปิยะมาศ แสงทอง)
 วันที่....๔.... /มิ.ย. /๒๕๖๘.....