

หลักสูตรวิชา การทำขนมไทยมงคล (ขนมฝอยทอง) จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมาของหลักสูตร

พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ กำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ รวมทั้งอาจจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคคลให้มีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและตระหนักในสำคัญของชาติ ศาสนาพระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติ รู้จักความพอเพียง มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ไม่เรียนรู้ มีความรอบรู้รอบคอบ ระมัดระวัง มีคุณธรรม และมีความซื่อสัตย์สุจริต ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๘ สถานศึกษาได้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง เกี่ยวกับอาชีพโดยใช้ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนและ ศกร.ระดับตำบลเป็นฐานในการจัดกิจกรรม

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอพนมสารคาม ได้เห็นถึงความต้องการของประชาชน จึงได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตร ขนมไทยมงคล (ขนมฝอยทอง) ขึ้น

หลักการของหลักสูตร

- มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
 - ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
- เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

วัตถุประสงค์

- เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะ ในการทำขนมไทยมงคลตามหลักสูตรกำหนด
- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับคนในครอบครัว และชุมชนได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มแม่บ้านและผู้สูงอายุ ตำบลเกาะขนุน จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	ระยะเวลา (ช.ม.)	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมไทย มงคล (ขนมฝอยทอง)	๑. อธิบายความสำคัญ ของการประกอบอาชีพ การทำขนมไทยมงคล (ขนมฝอยทอง) ๒. อธิบายความเป็นไป ได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทยมงคล (ขนมฝอยทอง) ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๓. บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมไทยมงคล ๒. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมไทยมงคล ๓. การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๔. ทิศทางการประกอบ อาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๓. ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศ การประกอบอาชีพใน รูปแบบที่เหมาะสมกับ ตนเอง	๑ ชม.	-
๒	ทักษะอาชีพ การทำขนมไทย มงคล(ขนม ฝอยทอง)	๑. อธิบายและ เตรียมการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย มงคล(ขนมฝอยทอง)ได้ - การคัดเลือกวัสดุ - ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การประกอบอาชีพการ ทำขนมไทยมงคล (ขนมฝอยทอง) ๒. สามารถทำขนมไทย มงคล(ขนมฝอยทอง) ได้ ๓. สามารถทำการ บรรจุภัณฑ์และหีบห่อ สำหรับการจัดจำหน่าย ได้	๑. ขั้นตอนและการ เตรียมการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย มงคล(ขนมฝอยทอง) - การคัดเลือกวัสดุ สำหรับใช้ทำขนมไทย มงคล(ขนมฝอยทอง) - ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การประกอบอาชีพการ ทำขนมไทยมงคล(ขนม ฝอยทอง) ๒. วิธีการและขั้นตอน การทำขนมไทยมงคล (ขนมฝอยทอง) ๓. วิธีการและขั้นตอน การทำขนมไทยมงคล (ขนมฝอยทอง) ๔. วิธีการและขั้นตอน การบรรจุภัณฑ์และหีบ ห่อให้สวยงาม	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับการทำขนม ไทยมงคล(ขนมฝอยทอง) ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติการการทำขนมไทย มงคล(ขนมฝอยทอง) ตาม แผนการฝึกทักษะ ๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๕ ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่หลักสูตร กำหนด ๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง การทำขนมไทยมงคล(ขนม ฝอยทอง) ๑. การคัดเลือกวัสดุ ๒.การทำความสะอาด สาธิต/ปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

สื่อวัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. คอมพิวเตอร์
๒. สื่อยูทูป
๓. ใบความรู้
๔. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๘๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๘๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๘๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐