

หลักสูตรชนมไทยมงคล (ชนมชั้น) จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมสารคาม

- ☐ 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 ศกร.ระดับอำเภอพนมสารคาม ได้เห็นถึงความต้องการของประชาชน จึงได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตร ชนมไทยมงคล (ชนมชั้น) ขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำชนมไทยมงคล (ชนมชั้น) 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 (ขนมชั้น)	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น) ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น) ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น) ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ ๑.๔ แหล่งเรียนรู้อาชีพด้านการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น)	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๒๐ นาที่	-
๒	ทักษะอาชีพ	๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น) ๒.๒ การทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น) ๒.๓ บรรจุภัณฑ์การทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น)	๑.ลักษณะประเภทด้านการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น) ๒.ความปลอดภัย	๑. บรรยายให้ความรู้	๒๐ นาที่	-
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น)	๓.๑การบริหารจัดการการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น) ๓.๒ การจัดการตลาด การจัดการความเสี่ยง การวางแผนการดำเนินงาน	๑.ด้านการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น)	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ศึกษาจากของจริง	๑๐ นาที่	-
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น)	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น) ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น)	๑. วัสดุในด้านการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น) ๒. การคำนวณการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น) ตามอัตราส่วน	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๑๐ นาที่	-

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

สื่อการเรียนรู้

- ๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น)
- ๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
- ๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญการทำขนมไทยมงคล (ขนมชั้น)

การวัดและประเมินผล

- ๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
- ๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
- ๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

- ๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
- ๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐