

หลักสูตรอาชีพ อาชีพอาหารขนมมงคล จำนวน 35 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ ศกร. รวมถึงการส่งเสริมการจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและ ผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำอาหารว่าง เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนและเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับ การฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีวะร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำอาหารขนมมงคล
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

เป้าหมายประชาชนผู้สนใจ

1. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป
2. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

ระยะเวลา	35	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	10	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	25	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ประกอบอาชีพในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำอาหารขนมมงคล 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	10 ชั่วโมง	

2	ทักษะ การ ประกอบ อาชีพ	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำอาหารขนมมงคลได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำอาหารขนมมงคล ถูกต้องตามขั้นตอน 2.3 บอกขั้นตอนการทำอาหารขนมมงคลถูกต้องตามขั้นตอน 2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการการทำอาหารขนมมงคล 2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์	24 ชั่วโมง 30 นาที
3	การบริหาร จัดการ ในการ ประกอบ อาชีพ	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำอาหารขนม มงคล	3.1 สามารถบริหารจัดการ ควบคุมวางแผน กระบวนการผลิต การทำอาหารขนมมงคล 3.2 สามารถบอกขั้นตอน และรายละเอียดการจัดองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำอาหารขนมมงคล 3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำอาหารขนมมงคล 3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำอาหารขนมมงคล ให้ครอบคลุมและประสิทธิภาพสูงสุด	ตอบข้อซักถาม และวิทยากร แสดงความคิดเห็นและติชม ในชิ้นงาน	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

แผนการจัดการเรียนรู้

แบบ กศ.ตน.๑๒

วิทยาการ.....นางสาวพาฝัน เอ็มขวัญยืน.....

หลักสูตร.....การทำขนมอาหารมงคล.....จำนวน35.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... 17,18,,24,25,26,27,28 กุมภาพันธ์ 2568...เวลาเรียน09.00 น.– 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน.....บ้านผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 14 ตำบลบางน้ำเปรี้ยว อ.บางน้ำเปรี้ยว จ. ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
17 ก.พ.68	09.00 – 15.00 น.	- ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมอาหารมงคล - การทำขนมฝอยทอง - การทำเม็ดขนุน - อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำกระเป๋าคือกล้วย - แหล่งจำหน่ายวัสดุ - การเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำขนมอาหารมงคล - วัสดุที่ใช้ในการทำกระเป๋าคือกล้วย - วิธีการทำขนมอาหารมงคล - ขั้นตอนในการทำขนมอาหารมงคล	
18 ก.พ.68	09.00 – 15.00 น.	- วิธีการการทำฝอยทอง - ขั้นตอนเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำฝอยทอง - วิธีการทำฝอยทอง	
24 ก.พ.68	09.00 – 15.00 น.	- วิธีการทำเม็ดขนุน - ขั้นตอนเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำเม็ดขนุน - วิธีการทำเม็ดขนุน	-
25 ก.พ.68	09.00 – 15.00 น.	- วิธีการทำขนมกระทงทอง - ขั้นตอนเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมกระทงทอง - วิธีการทำขนมกระทงทอง	-
26 ก.พ.68	09.00 – 15.00 น.	- วิธีการทำขนมลูกชุบ - ขั้นตอนเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมลูกชุบ - วิธีการทำขนมขนมลูกชุบ	-
27 ก.พ.68	09.00 – 15.00 น.	- วิธีการทำน้ำยากะทิ - ขั้นตอนเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำน้ำยากะทิ - วิธีการทำการทำน้ำยากะทิ	-
28 ก.พ.68	09.00 – 15.00 น.	- ช่องทางการจัดจำหน่าย - การคิดต้นทุน/กำไร	-

		- การตั้งราคาขาย - วิธีการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ - สรุปบทเรียน/องค์ความรู้ - ผู้เรียน และวิทยากรสรุปองค์ความรู้ และทบทวนบทเรียนร่วมกัน	
--	--	---	--



ลงชื่อ

วิทยากร

(นางสาวพาฝัน เอ็มขำญเย็น)

วันที่.. 17...../...กุมภาพันธ์...../..2568.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม