

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
วิชาการทำขนมต้มแพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของ มนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อ พัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับ ความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับสูง ขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมี การบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จึงได้สำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วน ใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตร ในด้านการวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของ คนในชุมชน พบว่า ผลผลิตจาก ต้นมะพร้าวนิยมปลูกกันแทบทุกครัวเรือนเพราะสามารถนำมาทำอาหารคาวหวานได้ หลากหลายและมีประโยชน์กับ ร่างกาย จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญา ท้องถิ่นที่มีอยู่ มีพัฒนาปรับปรุง มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพ โดยใช้เทคโนโลยี สกร.อำเภอสังขะ จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำ ขนมต้มแพนซี เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมี ทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจถึงความเป็นมาของขนมต้มแพนซี
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมต้มแพนซีได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ
- เป็นการสร้างรายได้ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย
- ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๔	ชั่วโมง
	รวม	๖	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำ ขนมต้ม แพนซี	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับ การเลือกซื้อวัสดุที่ใช้ในการทำขนม ต้มแพนซี - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมต้ม แพนซีได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ ได้รับไปประกอบอาชีพได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมต้ม แพนซี - การเลือกซื้อวัสดุที่ใช้ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำขนมต้มแพนซี - วิธีการเก็บรักษา 	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับการทำ ขนมต้มแพนซี	๑	
๒	ช่อง ทางการ ประกอบ อาชีพ การทำ ขนมต้ม แพนซี	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญใน การประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ของการประกอบ อาชีพ ธุรกิจการทำขนมต้มแพนซี 	<ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญในการทำขนมต้ม แพนซี - การวิเคราะห์ความ เป็นไปได้ใน การประกอบ อาชีพการทำขนมต้ม แพนซี - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพการ ทำขนมต้มแพนซี - ความคุ้มค่าในการ ลงทุน - ความต้องการด้าน การตลาด 	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำ ข้อมูลมาใช้ในการ ประกอบอาชีพ ที่มี ความเป็นไปได้ใน ชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็นและ สรุปความรู้ 	๑	๑
๓	วิธีการ ทำขนม ต้มแพนซี	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียม วัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการ ทำขนมต้มแพนซี - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมต้ม แพนซีได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำขนมต้มแพนซี - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนมต้มแพนซี - วิธีการทำขนมต้มแพนซี - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและ ให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการ ทำขนมต้มแพนซี - อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้การทำขนมต้ม แพนซี - วิทยากรบรรยาย พร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำขนมต้ม แพนซี 		๓
รวม					๒	๔
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาคิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมต้มแพนซี
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=๔lehhuAymyA>

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมต้มแพนซี
๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร วิชาการทำขนมต้มแพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ เดือน พ.ศ. เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้มแพนซี - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมต้มแพนซี - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้มแพนซี - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	การประกอบอาชีพการทำขนมต้มแพนซี - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้มแพนซี - การบริหารต้นทุน - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการทำ ขนมต้มแพนซี - การบรรจุขนมต้มแพนซี	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่ / /