

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

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมต้มแพนซี
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต  
<https://www.youtube.com/watch?v=๔lehhuAy๓yA>

## 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 วิชาขนมต้มแพนซี 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.	<b>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้มแพนซี</b> - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมต้มแพนซี - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้มแพนซี - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<b>การประกอบอาชีพการทำขนมต้มแพนซี</b> - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้มแพนซี - การบริหารต้นทุน - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการทำ ขนมต้มแพนซี - การบรรจุขนมต้มแพนซี	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่ ..... / ..... / .....