

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำขนมปังปังเปียบไม่แพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโนนนารายณ์



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สกร.อำเภอโนนนารายณ์ จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนการดำเนินงานรวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ

ปัจจุบันกระแสความนิยมการเลือกบริโภคอาหารมีรสนิยมนที่หลากหลาย ประกอบกับปัจจุบันคนไทยส่วนใหญ่ชอบทำ ชอบสรรหา และชอบทานอาหารที่แปลกๆใหม่ๆ ขนมปังปังเปียบไม่แพนซี ถือได้ว่าเป็นอาหารว่างที่ดูอย่างหนึ่ง ทั้งรสชาติ ที่อร่อย ทำทานได้ง่ายไม่ยุ่งยาก จึงเป็นอาหารที่คนไทยนิยมรับประทานซึ่ง ทำมาจากขนมปัง และแยมรสชาติต่างๆ

สกร.อำเภอโนนนารายณ์มีการสำรวจความต้องการในการประกอบอาชีพจากชุมชน ซึ่งชุมชนมีความต้องการในการเรียนรู้การทำขนมปังปังเปียบไม่แพนซี เพื่อประกอบอาชีพเสริม ให้กับครัวเรือน เพื่อเพิ่มรายได้ของครัวเรือนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. . มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. . ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. . เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำขนมปังปังเปียบไม่แพนซี
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป อำเภอโนนนารายณ์

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

- | | |
|------------------|-------------------|
| ภาคทฤษฎี จำนวน | ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที |
| ภาคปฏิบัติ จำนวน | ๕ ชั่วโมง ๓๐ นาที |

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางทางการประกอบอาชีพการทำขนมปังปังเสียไม้แพนซี - อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมปังปังเสียไม้แพนซี ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางทางการประกอบอาชีพการทำขนมปังปังแพนซีพร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำขนมปังปังเสียไม้แพนซี	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ถึงวิธีการทำขนมปังปังเสียไม้แพนซี	๑. ขั้นตอนการทำขนมปังปังเสียไม้แพนซี	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมปังปังเสียไม้แพนซี๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	-	๔ ชั่วโมง
๓.	การบรรจุภัณฑ์	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์ ให้ความสวยงาม และเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมปังปังเสียไม้แพนซี ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๓๐ นาที
รวม					๑.๓๐ น.	๔.๓๐น.

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น YouTube

การวัดผลประเมินผล

๑. สืบได้จากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร

การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อหัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง
(นายรัฐพงษ์ วงเวียน)
ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทองเจริญ ตุ่นทอง)

ประธานกรรมการสถานศึกษา สกปร.อำเภอโนนนารายณ์

ลงชื่อผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวกุลธิดา ตันโสภา)
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอโนนนารายณ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตร การทำขนมปังปังเสียบไม้แพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง

ในวันที่ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง

สถานที่จัด

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมปังปังเสียบไม้แพนซีพร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมปังปังเสียบไม้แพนซี ๔. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ๕. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมปังปังเสียบไม้แพนซีผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ทฤษฎี ๑.๓๐ นาที ปฏิบัติ ๔.๓๐ นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)