

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำขนมปังปังแพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโนนนารายณ์



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สกร.อำเภอโนนนารายณ์ จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนการดำเนินงานทำรวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ

ปัจจุบันกระแสความนิยมการเลือกบริโภคอาหารมีรสนิยมนานาหลาย ประกอบกับปัจจุบันคนไทยส่วนใหญ่ชอบทำ ชอบสรรหา และชอบทานอาหารที่แปลกๆใหม่ๆ ขนมปังปังแพนซีถือได้ว่าเป็นอาหารว่างที่ตืออย่างหนึ่ง ทั้งรสชาติ ที่อร่อย ทำทานได้ง่ายไม่ยุ่งยาก จึงเป็นอาหารที่คนไทยนิยมรับประทานซึ่งทำมาจากขนมปังและแยมรสชาติต่างๆ

สกร.อำเภอโนนนารายณ์มีการสำรวจความต้องการในการประกอบอาชีพจากชุมชน ซึ่งชุมชนมีความต้องการในการเรียนรู้การทำขนมปังปังแพนซี เพื่อประกอบอาชีพเสริม ให้กับครัวเรือน เพื่อเพิ่มรายได้ของครัวเรือนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำขนมปังปังแพนซี
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลระเวียง

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.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมปังปังแพนซี - อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมปังปังแพนซี ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมปังปังแพนซี พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำขนมปังปังแพนซี	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ถึงวิธีการทำขนมปังปังแพนซี	๑. ขั้นตอนการทำขนมปังปังแพนซี	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนขนมปังปังแพนซี ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	-	๔ ชั่วโมง
๓.	การบรรจุภัณฑ์	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์ ให้ความสวยงาม และเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า	๑. ความหมายของ บรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมปังปังแพนซี ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๓๐ นาที
รวม					๑.๓๐ น.	๔.๓๐น.

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ
 หลักสูตร การทำขนมปังปังแพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง
 ในวันที่ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง
 สถานที่จัด ณ

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมปังปังแพนซี พร้อมอธิบาย ส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. วิทยาการอธิบายและสาธิตขั้นตอนขนมปังปังแพนซี ๔. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ๕. วิทยาการอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์ขนมปังปังแพนซี ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ทฤษฎี ๑.๓๐ นาที ปฏิบัติ ๔.๓๐ นาที

ลงชื่อ.....วิทยาการ
 (.....)