


หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคายได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำวันแพนซี ซึ่งเป็น หลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบท สภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบวิชาชีพวิชาชีพแบบขั้นเรียน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็น หลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถ นำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร


(นางสาวภลินี แสงสว่าง)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรุชณา อินทร์มา)

ผอ.สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

วิชาการทำวุ้นแพนซี จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ความเป็นมา

“วุ้นแพนซี” ขนมไทยสีสันสดใสยิ่งนำไปแช่เย็นแล้วนำมารับประทาน อร่อยเพลินจนหยุดไม่อยู่ และรูปร่างของเจ้าตัววุ้นกะทิ ก็เปลี่ยนไปตามยุคตามสมัย ตามไอเดียนที่คนรุ่นใหม่คิดขึ้นมา เช่นเล่นเป็นสีหลากสีหรือ เป็นรูปสัตว์อย่างเช่นพิมพ์รูปเปิด แต่งแต้มสีสันให้ดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น

“วุ้นแพนซี” ไม่ว่าจะยุคไหน สมัยไหนก็ยังคงได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง สังเกตได้ว่าแม่ค้าขายขนมหวาน จะทำขนมวุ้นหลากหลายรูปแบบมาจำหน่ายควบคู่ขนมไทยชนิดอื่นๆ และสิ่งที่เปลี่ยนไปคือรูปร่างที่หลากหลาย ดูทันสมัยยิ่งขึ้น ถูกอกถูกใจผู้บริโภค และยังสามารถสร้างรสชาติหรือกลิ่นที่แปลกใหม่อยู่ตลอดเวลา

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมวุ้นแพนซีเป็นหลักสูตรที่มุ่งให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากร ผู้รู้หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการคิดค้น ออกแบบและประยุกต์รูปร่าง กลิ่นหอม รสชาติหรือการนำเอาเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของขนมไทยแต่ละชนิด มาประยุกต์ร่วมกับขนมสมัยใหม่ในปัจจุบันแต่ยังคงอาศัยฝีมือ ความประณีต ประดิษฐ์ประดอยให้สวยงาม วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน เพื่อดึงดูดความสนใจของคนในสมัยใหม่ให้เห็นคุณค่า ร่วมกันอนุรักษ์ขนมไทยไว้ไม่ให้สูญหายโดยส่งเสริมให้ “บริโภคนมไทย” ซึ่งกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปสร้างมีรายได้เพิ่มจากอาชีพหลัก ลดปัญหาการว่างงาน สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวและพึ่งพาตนเองได้

จุดหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้
2. เพื่อให้ประชาชน กลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบอาชีพที่มั่นคง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

รวม จำนวน 10 ชั่วโมง

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำวุ้นแพนซี

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นแพนซี	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำวุ้นแพนซี	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ความเป็นมาของการทำวุ้นแพนซี	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต	1	-
2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ทำวุ้นแพนซีได้	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์การทำวุ้นแพนซี			
3.ขั้นตอนการทำวุ้นแพนซี	1มีความรู้และมีทักษะสามารถในการทำวุ้นแพนซีและนำไปประกอบอาชีพได้ 2. การทำวุ้นแพนซีฝึกปฏิบัติทำวุ้นใส	1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำวุ้นแพนซี **ส่วนผสมของวุ้นใส - น้ำเปล่า 450 มิลลิลิตร - น้ำตาลทรายขาว 125 กรัม (สามารถปรับลด หรือเพิ่มความหวานได้ตามใจชอบ) **ส่วนผสมของวุ้นกะทิ - ผงวุ้น 1/2 ช้อนโต๊ะ - น้ำตาลทรายขาว 225 กรัม (สามารถปรับลด หรือเพิ่มความหวานได้ตามใจชอบ) - เกลือ 1/4 ช้อนชา - น้ำ 100 มิลลิลิตร - น้ำกะทิ 300 มิลลิลิตร (ใช้กะทิแบบสดหรือกล่องก็ได้) 2.ขั้นตอนวิธีการ **ฝึกปฏิบัติทำวุ้นใส - เทน้ำเปล่าปริมาณ 450 มิลลิลิตรลงในหม้อที่เตรียมไว้ - เทผงวุ้นปริมาณ 1/2 ช้อนโต๊ะตามลงไป โดยใช้	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต	1	6

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3. การทำวุ้นแพนซี ฝึกปฏิบัติทำวุ้นใส	<p>ทัฟพีคนให้ผงวุ้นกระจายตัว เพื่อไม่ให้ผงวุ้นจับตัวเป็นก้อน และพักทิ้งไว้เพื่อให้วุ้นอมน้ำ ประมาณ 5-10 นาที เพราะจะทำให้วุ้นละลายได้ดีขึ้นเมื่อนำไปต้ม และเมื่อผงวุ้นละลายดีจะทำให้เมื่อทำวุ้นเสร็จแล้ววุ้นจะไม่มีอาการคายน้ำ (หากใช้ผงวุ้นปริมาณมากกว่านี้ ควรจะแช่ผงวุ้นให้อมน้ำนานขึ้น)</p> <ul style="list-style-type: none"> - เมื่อพักจนครบเวลาแล้ว มาเริ่มต้มวุ้นตั้งไฟด้วยไฟกลาง และเคี่ยวไปเรื่อยๆ เพื่อไม่ให้วุ้นนอนกันหม้อ เมื่อวุ้นเริ่มเดือดให้เช็ควุ้นว่าผงวุ้นละลายหมดดีแล้วหรือยัง ด้วยการใช้ทัฟพี หรือช้อนสะอาดคนรอบหม้อ และเช็ควุ้นว่าไม่มีผงวุ้นติดมาตามทัฟพี หรือช้อน ถ้าหากไม่มีแสดงว่าผงวุ้นละลายดีแล้ว - ใส่น้ำตาลทรายขาว 125 กรัมตามลงไป และเคี่ยวไปเรื่อยๆ จนเดือด และน้ำตาลทรายละลายจนหมด - ปิดไฟ และคนเบาๆ ไปเรื่อยๆ จนรู้สึกวุ้นวุ้นของเราใสจนคล้ายกับน้ำเปล่าเสร็จเรียบร้อยแล้ว เพียงเท่านั้นเราก็จะได้วุ้นใส <p>**ฝึกปฏิบัติการทำวุ้นกะทิ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เทน้ำเปล่าประมาณ 450 มิลลิลิตร ลงในหม้อที่เตรียมไว้ หลังจากนั้นจึงใส่ผงวุ้น 1/2 ช้อนโต๊ะลงไป 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>พักวุ้นทิ้งไว้ประมาณ 5-10 นาที ให้อุ่นน้ำ และ ละลายพอประมาณ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เมื่อแช่วุ้นให้อุ่นน้ำจนครบเวลาแล้ว นำวุ้นขึ้นมา ตั้งไฟด้วยไฟกลาง เคี่ยวผงบวุ้นกับน้ำไปเรื่อยๆ เพื่อไม่ให้ผงบวุ้นตกตะกอนและไหม้ก้นหม้อ เมื่อวุ้นเริ่มเดือดให้เช็คความผงบวุ้นละลายหมดดีแล้วหรือยัง - โดยถ้าหากไม่มีผงบวุ้นติดตามที่พืแล้ว สามารถทำขั้นตอนถัดไปได้เลย แต่หากมีผงบวุ้นติดขึ้นมาให้ต้มต่อไปเรื่อยๆ จนกว่าจะไม่มีเศษของผงบวุ้น - หลังจากนั้นจึงใส่น้ำตาลทราย 225 กรัม (ปรับเพิ่มหรือลดความหวานได้ตามใจชอบ) แล้วจึงใส่เกลือ 1/4 ช้อนชา เพื่อเพิ่มรสชาติให้มีความกลมกล่อม เค็มนำมากยิ่งขึ้น - เมื่อน้ำตาลและเกลือละลายดีแล้วให้ใส่น้ำกะทิประมาณ 300 มิลลิลิตรตามลงไป เมื่อเดือดสามารถปิดไฟได้เลย - พักไว้ให้วุ้นพออุ่นๆ แล้วจึงหยอดใส่แม่พิมพ์เต็มพิมพ์เลย พักไว้ให้วุ้นกะทิเซตตัวที่อุณหภูมิห้อง 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. บรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการทำวุ้นแพนซีให้สวยงามน่าสนใจ	4.วิธีการบรรจุ/เลือกบรรจุภัณฑ์ - วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์ - วิธีการบรรจุ	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
5. สรุพอภิปราย	- สรุพอภิปราย - สรุประเมินความรู้ความเข้าใจ - ชักถาม ตอบข้อสงสัย		-แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

วิธีการจัดการกระบวนการเรียนรู้

1. ภาคทฤษฎี
2. ภาคปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ , ใบความรู้
2. อินเทอร์เน็ต

การวัดแลประเมินผล

1. การชักถาม
2. การตอบคำถาม
3. การแสดงความคิดเห็น
4. ผลงาน
5. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น