

หลักสูตรอาชีพ การทำแพนเค้กแพนชี จำนวน๓.....ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอคลองเขื่อน

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤตทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันและกัน เกิดความสามัคคีขึ้นในหมู่คณะ และชุมชนรายยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายหรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน และดึงให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงมาใช้บริการเช่นเดียวกับการอุดหนุนร้านค้าในชุมชน สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมให้กินของไทย ใช้ของไทย ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกันอันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้า ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มอาชีพให้มีประสิทธิภาพความเข้มแข็งต่อชุมชน ให้สามารถพึ่งตนเองได้ ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนจนไม่มีอาชีพ ให้มีรายได้เสริมสามารถครองตนเองให้อยู่ได้ สนับสนุนกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ให้ได้รับการต่อยอดเพื่อความเจริญเติบโตสามารถเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับในระดับหนึ่ง อันจะเป็นการสร้างความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้อยู่อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติงานอาชีพการทำแพนเค้กแพนชีได้
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำแพนเค้ก แพนซี	หลักสูตรการทำแพนเค้ก แพนซี เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ ผู้เรียนที่ผ่านการจัด กระบวนการเรียนรู้จาก วิทยากรสามารถนำไปปฏิบัติ ได้จริง โดยใช้วิธีการจัด กระบวนการเรียนรู้ดังนี้ ๑. การศึกษาดูงานจาก สถานที่จริง ๒. การฝึกปฏิบัติร่วมกับ วิทยากร ๓. การบรรยายประกอบสื่อ ๔. การสาธิต	๑. มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและ การมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและ เท่า เทียมกัน สามารถ สร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มี วินัยเยี่ยมไปด้วย คุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ รับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม ๒. ส่งเสริมให้มีความ ร่วมมือในการ ดำเนินงานการจัด ศึกษาอาชีพเพื่อ การมีงานทำร่วมกับ ภาคี เครือข่าย ๓. เน้นการฝึกปฏิบัติ จริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิด ความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไป ประกอบอาชีพได้ให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่ง คั่ง และยั่งยืนใน อาชีพ	หลักสูตรการทำ แพนเค้กแพนซี เป็น หลักสูตรที่เน้นให้ ผู้เรียนที่ผ่านการจัด กระบวนการเรียนรู้ จากวิทยากร สามารถนำไปปฏิบัติ ได้จริง โดยใช้วิธีการ จัดกระบวนการ เรียนรู้ดังนี้ ๑. การศึกษาดูงาน จากสถานที่จริง ๒. การฝึกปฏิบัติ ร่วมกับวิทยากร ๓. การบรรยาย ประกอบสื่อ ๔. การสาธิตการ ฝึกปฏิบัติ	๑	๒

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำแพนเค้กแพนซี
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติการวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการทำสลัดน้ำชั้นที่ได้มาตรฐานจึงจะได้รับวุฒิบัตร