

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมชั้นแพนซี จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์ยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำขนมชั้น เป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม และการทำขนมชั้นแพนซี จัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้สามารถออกแบบการทำขนมชั้น
๓. มีความรู้และมีทักษะในการทำขนมชั้น
๔. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p> <p>๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพ การทำขนมชั้นแพนซี</p> <p>๒. ศึกษา ความเป็นเบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นแพนซี ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ จากผู้รู้ ผู้ประกอบการ ในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ</p> <p>๓. วิทยากรกับนักเรียนร่วมกันวิเคราะห์ รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นแพนซี กับ ผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น</p>	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นแพนซี ได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และ เครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมชั้นแพนซี ได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำขนมชั้นแพนซี ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นแพนซี	๑๕ นาที	๔ ชม.
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นแพนซี	๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผนการทำขนมชั้นแพนซี ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำขนมชั้นแพนซี ๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพ การทำขนมชั้นแพนซี	๓.๑ ให้ผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลงค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๒ จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้ และ	๑๕ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำขนมชั้นแพนซีให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด</p>	<p>จัดการอภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิดเพื่อสรุปขั้นตอนที่ถูกต้องและวิธีการเหมาะสม</p> <p>๓.๓ ครูสนทนาแลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ พร้อมสรุปแนวคิดที่ได้ในแบบบันทึกการเรียนรู้</p> <p>๓.๔ ครูกำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดทำแผนการตลาดอย่างง่ายในการนำอาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อวางแผนนำไปใช้จริงเมื่อเสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้คำชี้แนะวิธีการ</p>		

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|--|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล | |
| ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน | |
| ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม | |
| ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน | |

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้