

หลักสูตรวิชา การทำขนมชั้นแพนซี

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมาของหลักสูตร

จากนโยบายจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ แผนงาน ยุทธศาสตร์ เพื่อสนับสนุนด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ โครงการขับเคลื่อนการพัฒนา การศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้มีการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนา ทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนม สารคาม ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ข้างต้นไปสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาอาชีพและศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดย ใช้การจัดการเรียนการสอน การให้บริการในพื้นที่อำเภอพนมสารคามอย่างทั่วถึงทุกตำบล ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๖ สถานศึกษาได้จัดการศึกษาเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาชีพโดยใช้ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนและ กศน.ตำบล เป็น ฐานในการจัดกิจกรรม โดยได้มอบหมายให้ กศน.ตำบลหนองแวน เข้าร่วมประชุมประชาคมกับชาวบ้านเพื่อ สอบถามความต้องการของประชาชนที่ชมรมผู้สูงอายุตำบลหนองแวน จากการเข้าร่วมประชาคมทำให้ทราบว่า ประชาชนมีความต้องการเรียนทำขนมชั้นแพนซี ซึ่งเป็นขนมไทยที่ใช้ในงานพิธีต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น

ดังนั้น กศน.ตำบลหนองแวน ได้เห็นถึงความต้องการของประชาชนตำบลหนองแวน จึงได้จัด โครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตร การทำขนมชั้นแพนซี ขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและ เท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคี เครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมชั้นแพนซี
๒. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้และทักษะ ไปปรับใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือสร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มแม่บ้านและผู้สูงอายุ ตำบลหนองแวน จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	ระยะเวลา (ช.ม.)	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนมชั้น แพนซี	๑. อธิบายความสำคัญ ของการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้นแพนซี ๒. อธิบายความเป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพการทำขนมชั้น แพนซี ได้แก่ ความ ต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๓. บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมชั้นแพนซี ๒. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมชั้นแพนซี ๓. การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๔. ทิศทางการประกอบ อาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และ ใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๓. ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศการ ประกอบอาชีพในรูปแบบที่ เหมาะสมกับตนเอง	๑ ชม.	-
๒	ทักษะอาชีพ การทำขนมชั้น แพนซี	๑. อธิบายและ เตรียมการประกอบ อาชีพการทำขนมชั้น แพนซีได้ - การคัดเลือกวัสดุ - ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การประกอบอาชีพการ ทำขนมชั้นแพนซี ๒. สามารถทำขนมชั้น แพนซีได้ ๓. สามารถทำการ บรรจุภัณฑ์และหีบห่อ สำหรับการจัดจำหน่าย ได้	๑. ขั้นตอนและการ เตรียมการประกอบ อาชีพการทำขนมชั้น แพนซี - การคัดเลือกวัสดุ สำหรับใช้ทำขนมชั้น แพนซี - ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การประกอบอาชีพการ ทำขนมชั้นแพนซี ๒. วิธีการและขั้นตอน การทำขนมชั้นแพนซี ๓. วิธีการและขั้นตอน การทำขนมชั้นแพนซี ๔. วิธีการและขั้นตอน การบรรจุภัณฑ์และหีบ ห่อให้สวยงาม	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับการทำขนม ชั้นแพนซี ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติการการทำขนมชั้น แพนซีตามแผนการฝึกทักษะ ๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๕ ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่หลักสูตร กำหนด ๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง การทำขนมชั้นแพนซี ๑. การคัดเลือกวัสดุ ๒. การทำความสะอาด สาริต/ปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๓ชั่วโมง

สื่อวัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. คอมพิวเตอร์
๒. สื่อยูทูป
๓. ใบความรู้
๔. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ

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

เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐