

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

โครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำขนมไต่ฟูกุแพนซี จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

การทำขนมไต่ฟูกุ ที่ทำโดยการเอาข้าวเหนียวนึ่งร้อนๆ มาทุบจนเป็นเนียนเนื้อเดียวกัน เรียกว่า "โมจิ" ซึ่ง "ไต่ฟูกุ" ก็คือการเอาแป้งโมจิมาคลุกแป้ง แล้วนำมาห่อไส้ต่างๆ ตามต้องการ ไต่ฟูกุ สัญลักษณ์แห่งความโชคดี ไต่ฟูกุ เป็นขนมแห่งความสุขและโชคดี เพราะ ไต่ แปลว่า ใหญ่ ฟูกุ แปลว่าโชคดี พอนำคำสองคำนี้มารวมกันจึงได้ความหมายที่เป็นสิริมงคลว่า โชคดีมากๆ ในการทำขนมไต่ฟูกุแพนซี เป็นการเพิ่มความแตกต่างของรูปลักษณ์ของขนมให้หลากหลาย มีสีสันที่สวยงาม สามารถทำได้ง่าย ซึ่งเป็นงานที่มีความคิดสร้างสรรค์ และเป็นที่ยอมรับของคนในปัจจุบัน สามารถนำมาประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้สามารถออกแบบการทำขนมไต่ฟูกุแพนซี
๓. มีความรู้และมีทักษะในการทำขนมไต่ฟูกุแพนซี
๔. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	บอกช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไคฟูกุแพนซี	๑.ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไคฟูกุแพนซี ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไคฟูกุแพนซี	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นและแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑๕ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไคฟูกุแพนซี	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไคฟูกุแพนซี	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ พร้อมแนะนำวัสดุอุปกรณ์	๑๕ นาที	-
๓	ลงมือปฏิบัติการทำขนมไคฟูกุแพนซี	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในชีวิตรประจำวัน	๑.ขั้นตอนการทำขนมไคฟูกุแพนซี ๒.ลงมือปฏิบัติ	วิทยากรและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	-	๒ ชม.
๔	หลักการ การตลาด การจำหน่ายการขายขนมไคฟูกุแพนซี ทางช่องทางต่างๆ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ และทักษะไป ใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ทำได้ขาย เป็น และใช้ในชีวิตรประจำวัน	เรียนรู้การตลาด การจำหน่ายการขายขนมไคฟูกุแพนซี ทางช่องทางต่างๆและการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์	ครู กศน.ตำบล และ วิทยากร	๑๕ นาที	๑๕ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
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 ๔๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้