

หลักสูตรอาชีพ การทำครอปเฟิลแพนซี จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาอนุระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ตำบลพนมสารคาม เป็นเขตเมืองอยู่ติดตลาดท่าเกวียน อาชีพส่วนใหญ่ ทำขาย ดังนั้น การทำอาหารและขนม จึงเป็นอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ประชาชนในตำบลพนมสารคาม มีความสนใจที่จะเรียนรู้และฝึกการทำครอปเฟิลแพนซี เนื่องจากเป็นอาหารที่รับประทานได้ตลอดทุกเทศกาล ทำขายเป็นรายได้เสริม จัดเบรก และจำหน่ายในตลาด รวมทั้งสร้างอาชีพใหม่

กศน.ตำบลพนมสารคาม จึงได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตร การทำครอปเฟิลแพนซี จำนวน 3 ชั่วโมง โดยสอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ตำบลพนมสารคาม ที่มีความต้องการพัฒนาศักยภาพของตนเอง ในด้านการทำครอปเฟิลแพนซี สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
2. มุ่งเน้นการนำความรู้ ประสบการณ์และทักษะไปใช้ในการเพิ่มโอกาสการพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่เดิมให้สามารถแข่งขันสู่ตลาดได้กว้างขวางขึ้น
3. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำครอปเฟิลแพนซีได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้และทักษะอาชีพ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครอบครัวได้

เป้าหมาย

- กลุ่มแม่บ้านตำบลพนมสารคาม

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	2 ชั่วโมง
รวม	3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ 4. สามารถบอกทิศทางทางการประกอบอาชีพได้	1.วิทยากรบรรยายให้ ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพ การทำครอปเฟิลแพนซี 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำครอปเฟิลแพนซี ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพ การทำครอปเฟิลแพนซีกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	10 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ในการประกอบอาชีพ การทำครอปเฟิลแพนซีได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำครอปเฟิลแพนซีได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอนการทำครอปเฟิลแพนซีถูกต้องตาม ขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	2.1 สถานที่ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำครอปเฟิลแพนซี	20 นาที	2ชม.

3	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ การทำ คروฟเฟิลแพนซี	3.1 สามารถ บริหาร จัดการ ควบคุม วางแผนการทำคروฟ เฟิลแพนซี 3.2 สามารถบอก ขั้นตอนและราย ละเอียดการ จัดทำ องค์ ประกอบการ ตลาด สำหรับการเข้า สู่ตลาดของอาชีพ การทำคروฟเฟิล แพนซี 3.3 สามารถบอก อุปสรรคและความ เสี่ยงของอาชีพการ ทำคروฟเฟิลแพนซี 3.4 สามารถจัดทำทำ แผนการตลาดเพื่อ เข้าสู่อาชีพ การทำ คروฟเฟิลแพนซีให้ ครอบคลุมและมี ประสิทธิภาพสูงสุด	3.1 ให้ผู้เรียน สนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความ คิดเห็น เรื่อง การบริหาร จัดการการผลิต แล้วจัด กิจกรรม การเพื่อสร้าง แนวคิด ในการดำเนิน กิจกรรม การเรียนรู้สรุปองค์ ความรู้ในรูปแบบการ ตอบ คำถามจากใบงาน หรือแบบ บันทึกการ เรียนรู้ 3.2 จัดให้ผู้เรียน แบ่งเป็น กลุ่มๆ เพื่อ ศึกษาสาระ ข้อมูลจาก ใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึก การเรียนรู้ และ จัดการ อภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิด เพื่อสรุปขั้นตอนที่ถูกต้อง และวิธีการเหมาะสม 3.3 ครูสนทนา แลกเปลี่ยน กับผู้เรียน ความเสี่ยงและ อุปสรรคในการประกอบ ธุรกิจ พร้อม สรุปแนวคิดที่ ได้ใน แบบบันทึกการเรียนรู้ 3.4 ครูกำหนดให้ ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการจัดทำแผนการ ตลาด อย่างง่ายในการนำ อาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อ วางแผนนำไปใช้จริง เมื่อ เสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้ คำชี้แนะวิธีการ	30 นาที	-
---	---	--	--	---	---------	---

สื่อการเรียนรู้

- 1.เอกสารประกอบการเรียน / ยูทูป
- 2.ใบความรู้/ใบงาน
- 3.อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน ร้อยละ 80
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - 3.1 แบบประเมินผลระหว่างเรียน-หลังเรียน
 - 3.2 แบบประเมินชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพและผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา