

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมชั้นแพนซี จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนมชัยเขต

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรา จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย และประชาชนในตำบลคูยายหมี มีความสนใจในการฝึกอาชีพการทำขนมชั้นแพนซี

ดังนั้น ศก.ตำบลคูยายหมี จึงเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงจัดโครงการหลักสูตรระยะสั้นตำบลคูยายหมี หลักสูตรการทำขนมชั้นแพนซีขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน และสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน

หลักการของหลักสูตร

๑. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการทำขนมชั้นแพนซี
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ และมีทักษะ สามารถทำขนมชั้นแพนซี

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำขนมชั้นแพนซีได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำขนมชั้นแพนซีได้
๓. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

- | | |
|---------------|-----------|
| ๑. ภาคทฤษฎี | ๑ ชั่วโมง |
| ๒. ภาคปฏิบัติ | ๔ ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมชั้นแพนซี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ขั้นตอนการทำขนมชั้นแพนซี	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำขนมชั้นแพนซีได้	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการทำขนมชั้นแพนซี - แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมชั้นแพนซี - การจัดเตรียมวัสดุสำหรับการทำขนมชั้นแพนซี	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑	-
๒	ลงมือการทำขนมชั้นแพนซี	- เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำขนมชั้นแพนซีได้ - เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำขนมชั้นแพนซีได้	- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นแพนซี	- ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - วิทยากรให้คำแนะนำประกอบการฝึกปฏิบัติ	-	๔
๓	การวัดและประเมินผลผู้เรียนให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์หลักสูตร	- เพื่อให้โครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ	- ดำเนินการประเมินผลผู้เรียน	- ครูและวิทยากรร่วมวัดและประเมินผลให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด	-	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่อวัสดุอุปกรณ์การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

- | | |
|--------------------------------|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๑๐ |
| ๒. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติ | ร้อยละ ๙๐ |

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร
๒. มีผลงาน