

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมปังแพนซี จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางคล้า

กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการกลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง**ความเป็นมา**

การทำขนมปังแพนซี เป็นงานอิสระวัสดุหาง่ายในท้องถิ่นและสามารถทำในเวลาว่างได้จากอาชีพหลักของตนเอง และมีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สินค้ามีราคาไม่แพง จึงทำให้สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือนจึงเป็นอาชีพที่สนใจและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเองนำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้และมีทักษะในการทำขนมปังแพนซี
๓. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ว่างงาน
๓. ผู้สูงอายุ
๔. แม่บ้าน

ระยะเวลา

- | | | |
|------------|---|---------|
| ภาคทฤษฎี | ๑ | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๒ | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำอาหาร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมปังแพนซี	๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมปังแพนซี ๒. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมปังแพนซี	- วิทยากรบรรยายเรื่องการทำขนมปังแพนซี - ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมปังแพนซี	๓๐	นาที่	
๒	ฝึกทักษะการทำขนมปังแพนซี	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวตลอดจนพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างเหมาะสม	๒.๑ วิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในฝึกอาชีพการทำขนมปังแพนซี ๒.๒ ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมปังแพนซี	- วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนมปังแพนซี - ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง ๑. นำขนมปังมาตัดให้เท่ากันและใช้ไม้เสียบลูกชิ้นเบอร์ ๗ เสียบที่ขนมปัง ๒. นำมาปิ้งที่เตาปิ้งขนมจนขนมปังกรอบ ๓. เมื่อขนมปังกรอบได้ที่แล้วให้นำมาตกแต่ง และนำออกมาจัดเสิร์ฟ		๒	ชม.
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำขนมปังแพนซี ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมปังแพนซี ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำขนมปังแพนซีกับผู้เรียนที่ จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๓๐	นาที่	

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