

## หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมถ้วยแปปแพนซี จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม  
 กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ  กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตข้อที่ ๓.๕ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill เพิ่มสมรรถนะ (Upskill หรือทบทวนทักษะ (Reskill ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขายอาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ ข้อ ๓.๕ ส่งเสริมสนับสนุนสร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้งการใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์สามารถดำเนินชีวิตได้เต็มตามศักยภาพ

### นโยบาย จุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๗

๑.๑ 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

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

สร.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา ได้สำรวจความต้องการของผู้ต้องขังในเรือนจำกลางฉะเชิงเทรา ปรากฏว่าต้องการฝึกอาชีพการทำขนมถ้วยแปปแพนซี เพื่อต้องการนำไปประกอบอาชีพหลังจากพ้นโทษ เพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกวิธี สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเสริมสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

ผู้เรียนขาดโอกาสในการเรียนรู้ทักษะในการสร้างอาชีพ สกร.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้มอบโอกาสในการสร้างอาชีพให้กับประชาชน เพื่อมาจำหน่ายเพิ่มช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

## เป้าหมาย

ผู้ต้องขังที่ต้องการมีอาชีพหลังจากพ้นโทษ (New skill)

## ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมถั่วแปบแพนซี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมถั่วแปบแพนซีและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัสดุการทำขนมถั่วแปบแพนซี	- อุปกรณ์และการทำขนมถั่วแปบแพนซีมีดังนี้ - กระทะทองเหลือง เต้าแก๊ส - วัสดุในการทำขนมถั่วแปบแพนซีมีดังนี้ 1.แป้งข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม 2.เกลือ 1 ชอง 3.ถั่วเขียวผ่าซีก 1 กิโลกรัม 4.น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม 5. งาครั่ว 1 ชีด 6.มะพร้าวทึนทึก 2 ลูก 5.น้ำเปล่า 1 ถัง	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ และเทคนิคการเลือกใช้ วัสดุการทำขนมถั่วแปบแพนซี	๓๐	นาที่
๒	การทำขนมถั่วแปบแพนซี	๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมถั่วแปบแพนซี ๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพ เดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมถั่วแปบแพนซี ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมถั่วแปบแพนซี ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบแพนซี ๑.นำถั่วเขียวผ่าซีกมานึ่งให้สุก ๒.นำแป้งมานวดให้พอบั่นได้ ๓.ตั้งน้ำให้เดือด ๔.ปั้นแบ่งให้เป็นแผ่นกลม ๕.ต้มให้สุกนำถั่วใส่ในแป้งที่สุกแล้ว ปั้นเป็นตัวถั่วแปบ/ชูดมะพร้าว ๖.นำแป้งที่เป็นตัวคลุกกับมะพร้าว ๗.นำงาครั่วให้สุกแล้วผสมน้ำตาล ๘.โรยน้ำตาลที่ถั่วแปบแพนซีรับประทานได้	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมถั่วแปบแพนซีในแต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมถั่วแปบแพนซี พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

๓	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการ จัดการและการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และการมี คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำเพื่อให้ เกิดเอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ และชิ้นงานตัวอย่าง

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตรการทำขนมถั่วแปบแฟนซี กศ.ตน7 (2)
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ แบบ กศ.ตน7 (2)
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมถั่วแปบ