

หลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

หลักสูตรการทำขนมปุยฝ้ายแพนซี จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอแปลงยาว

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน สกร.ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจและเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนจุลภาคตำบลแปลงยาวพบว่าสภาพพื้นที่ตำบลแปลงยาว เป็นเขตนิคมภาคอุตสาหกรรม มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ยังถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำขนมถ้วยฟูแพนซี เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็แนวทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบลแปลงยาว ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

สกร.ตำบลแปลงยาว เห็นความสำคัญของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าร่วมฝึกทักษะอาชีพในด้านต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้รับบริการ การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรการทำขนมปุยฝ้ายแพนซีในครั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางเลือกให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริมหรือเพิ่มทักษะ เพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำขนมปุยฝ้ายแพนซี
๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการจัดจำหน่ายการทำขนมปุยฝ้ายแพนซีได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

เวลาเรียน ๐๙.๐๐น. – ๑๕.๐๐ น.

หลักสูตรวิชาชีพ การทำขนมปุยฝ้ายแพนซีใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	ระยะเวลา (ชม.)		กิจกรรม การเรียนรู้	สื่อ / อุปกรณ์/ แหล่งเรียนรู้	ประเมิน ผล	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ				
๑.๑ อธิบาย ความสำคัญ ของการ ประกอบอาชีพ ๑.๒ อธิบาย ความเป็นไปได้ ในการ ประกอบอาชีพ ๑.๓ บอก ความ สำคัญและ ประโยชน์ของ แหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญา ในท้องถิ่น ๑.๔ สามารถ บอกทิศ ทางการ ประกอบอาชีพ ได้	๑.๑ ความสำคัญของ การประกอบอาชีพ ๑.๒ ความรู้เบื้องต้น ในการประกอบอาชีพ ๑.๒.๑ ข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับอาชีพ จากผู้รู้ ประกอบการ ในชุมชน ๑.๒.๒ ความต้องการ ของตลาด ๑.๒.๓ การลงทุน ๑.๒.๔ กระบวนการ การผลิต การจัดหา วัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิ ปัญญาในท้องถิ่น ๑.๔ ทิศทางการ ประกอบอาชีพ	๑	๔ ชม.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการ ทำขนมปุยฝ้ายแพนซี ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการ ประกอบอาชีพ การทำขนมปุยฝ้ายแพนซี ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจาก ผู้รู้ผู้ประกอบการในชุมชน ความ ต้องการของตลาด การลงทุน และ กระบวนการผลิต การ จัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกัน วิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการ ประกอบอาชีพการทำการถัก เชือกมัดฟางกับผู้เรียนที่จะ นำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่ เป็นไปตามความพร้อมและ ศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็น เจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็น ต้น	- วิทยากร บรรยาย - อภิปราย ร่วมกัน - สานิต วิธีการทำ - ผู้เข้ารับ การอบรม ฝึกปฏิบัติ จริง	- สังเกต - การ สอบถาม	

จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	ระยะเวลา (ชม.)		กิจกรรม การเรียนรู้	สื่อ / อุปกรณ์/ แหล่งเรียนรู้	ประเมิน ผล	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ				
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมปุยฝ้ายแพนซี ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำขนมปุยฝ้ายแพนซี	๒.๑บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำขนมปุยฝ้ายแพนซีได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมปุยฝ้ายแพนซีได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำขนมปุยฝ้ายแพนซีถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน ๒.๔ บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ ๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิตการทำขนมปุยฝ้ายแพนซี ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการผลิตการทำขนมปุยฝ้ายแพนซี ๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำขนมปุยฝ้ายแพนซี ๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการ			๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ การ ทำขนมปุยฝ้ายแพนซี ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำ การทำขนมปุยฝ้ายแพนซี ๒.๔ วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์ ๓.๑ ให้ผู้เรียน สนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลงความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๒ จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้ และจัดการอภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิด เพื่อสรุปขั้นตอนที่ถูกต้องและวิธีการ เหมาะสม ๓.๓ ครูสนทนาแลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ พร้อมสรุปแนวคิดที่ได้ในแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๔ ครูกำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดทำแผนการตลาดอย่างง่ายในการนำอาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อวางแผนนำไปใช้จริงเมื่อเสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้คำชี้แนะ	- วิทยากร - ใบความรู้/ แผ่นพับ	- สังเกต - การ สอบถาม - ฝึกปฏิบัติ	

	การทำขนมพายฝรั่ง แพนซีให้ครอบครัวและ						
--	---	--	--	--	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

- ๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
- ๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
- ๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
- ๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมพายฝรั่งแพนซี