

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรวิชาการทำขนมชั้นแพนซี จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี**

**ความเป็นมา**

ในปัจจุบัน การประกอบอาชีพในการดำรงชีวิตมีความสำคัญมาก การสร้างความรู้ทางด้านการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำอาหาร การทำขนม และการทำเครื่องดื่มนั้น ถือเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพหลักและ อาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว การทำขนมถือเป็นอาชีพที่น่าส่งเสริมสนับสนุน ซึ่งมีต้นทุนต่ำ และเป็นที่ยอมรับของตลาด เป็นการสนับสนุนนำวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่มากใช้ให้เกิดประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี โดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ประจำตำบลวังชะโอน จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำขนมชั้นแพนซีขึ้น เพื่อเป็นการสร้างอาชีพให้กับประชาชนในชุมชนและสร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับครอบครัว

**หลักการของหลักสูตร**

เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมให้เกิดอาชีพโดยการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เกิดทักษะการประกอบอาชีพการทำขนม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี จึงจัดทำหลักสูตรระยะสั้นการทำขนมชั้นแพนซีขึ้น เพื่อให้ผู้ที่สนใจและต้องการเข้าสู่อาชีพ ซึ่งเป็นการยกระดับมาตรฐานการประกอบอาชีพสร้างโอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

**จุดมุ่งหมายของหลักสูตร**

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ประสบการณ์ และทักษะทางด้านอาชีพการทำขนมชั้นแพนซีได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการตลาดสามารถจำหน่ายขนมชั้นแพนซีได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้

**กลุ่มเป้าหมาย**

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนบ้านวังชะโอน หมู่ที่ 10 ตำบลวังชะโอน จำนวน 10 คน

**ระยะเวลา**

จำนวน 6 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมชั้นแพนซี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	วิธีสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้พื้นฐานการทำขนมชั้นแพนซี	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมชั้นแพนซี 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสามารถ เลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมชั้นแพนซีได้	1. ความสำคัญของการทำขนมชั้นแพนซี 2. การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมชั้นแพนซี	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้สื่ออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับความสำคัญ ประโยชน์ของการทำขนมชั้นแพนซี 2. วิทยากรอธิบายถึงการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมชั้นแพนซีให้ผู้เรียนฟัง	1 ชั่วโมง	-
2.	การทำขนมชั้นแพนซีและการฝึกปฏิบัติ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนในการทำขนมชั้นแพนซีได้ถูกต้อง 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นแพนซีได้	1. ขั้นตอนในการทำขนมชั้นแพนซี 2. การฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นแพนซี	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้ พร้อมทั้งอธิบายขั้นตอนในการทำขนมชั้นแพนซี 2. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำขนมชั้นแพนซี	-	4 ชั่วโมง
3.	ช่องทางการจัดจำหน่ายการทำขนมชั้นแพนซี	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นในการจัดจำหน่ายขนมชั้นแพนซีได้	1. การจัดจำหน่ายขนมชั้นแพนซีได้	วิทยากรอธิบายช่องทางการจัดจำหน่ายขนมชั้นแพนซี	1 ชั่วโมง	-

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนวิชาหลักสูตรการทำขนมชั้นแพนซี
2. ใบความรู้
3. สื่อออนไลน์

## การวัดและประเมินผล

1. การสังเกต
2. การฝึกปฏิบัติ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียนหลักสูตรการทำขนมชั้นแพนซี

ผู้ขออนุมัติหลักสูตร

(นางสาวสุพัตรา ศรีเกตุ)

ครู กศน.ตำบล

ผู้เสนอหลักสูตร

(นายนันทชัย สิทธิตัน)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายมังกร บุญศรี)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ผู้อนุมัติ

(นางสาวหยาดพิรุณ สุปัญญา)

ครู ชำนาญการรักษากรในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบึงสามัคคี