

หลักสูตรการทำขนมชั้นแพนซี
จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

ในปัจจุบัน การประกอบอาชีพในการดำรงชีวิตมีความสำคัญมาก การสร้างความรู้ทางด้านการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำอาหาร การทำขนมและการทำเครื่องดื่มนั้นถือเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว การทำขนมถือเป็นอาชีพที่น่าส่งเสริมสนับสนุน ซึ่งมีต้นทุนต่ำ และเป็นที่นิยมของตลาด เป็นการสนับสนุนนำวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี โดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ประจำตำบลระหานจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมชั้นแพนซีขึ้น เพื่อเป็นการสร้างอาชีพให้กับประชาชนในชุมชนและสร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมให้เกิดอาชีพโดยการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เกิดทักษะการประกอบอาชีพการทำขนม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี จึงจัดทำหลักสูตรระยะสั้นการทำขนมชั้นแพนซีขึ้น เพื่อให้ผู้ที่สนใจและต้องการเข้าสู่อาชีพ ซึ่งเป็นการยกระดับมาตรฐานการประกอบอาชีพสร้างโอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ประสบการณ์ และทักษะทางด้านอาชีพการทำขนมชั้นแพนซีได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการตลาดสามารถจำหน่ายขนมชั้นแพนซีได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนบ้านคลองเจริญสุขพัฒนา หมู่ที่ 10 ตำบลระหาน จำนวน 10 คน

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	วิธีสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1.ความรู้พื้นฐานการทำขนมชั้นแพนซี	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการ ทำขนมชั้นแพนซี 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสามารถ เลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ ในการทำขนมชั้นแพนซีได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกขั้นตอนในการทำได้	1.ความรู้ทั่วไปในการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้นแพนซี 2.การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ ในการทำขนมชั้นแพนซี 3. อธิบายขั้นตอนและเทคนิคต่างๆในการทำขนมชั้นแพนซี	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้สื่ออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับความสำคัญ ประโยชน์ของการทำขนมชั้นแพนซี โดยวิทยากรเตรียมมาให้ 2. วิทยากรอธิบายถึงการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมชั้นแพนซีให้ผู้เรียนฟัง 3.วิทยากรอธิบายขั้นตอนและเทคนิคต่างๆในการทำขนมชั้นแพนซี	1	
2.	การทำขนมชั้นแพนซีและการฝึกปฏิบัติ	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมชั้นแพนซีให้ถูกต้อง 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นแพนซีได้	1.ขั้นตอนการต้มขนมชั้นแพนซีที่ถูกต้อง 2.การลงมือปฏิบัติการทำขนมชั้นแพนซี	1.วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนในการต้มขนมชั้นแพนซีให้ผู้เรียนดู 2.ผู้เรียนลงมือปฏิบัติขนมชั้นแพนซี		3

3.	ช่องทางการจัด จำหน่าย	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เบื้องต้นใน การเลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า ให้กับสินค้า 2. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เบื้องต้นใน การจัดจำหน่ายได้	1. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 2. ช่องทางการจัดจำหน่าย	1. วิทยากรอธิบายการ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมและเพิ่ม มูลค่าให้กับสินค้า 2. วิทยากรอธิบายช่อง ทางการจัดจำหน่ายใน รูปแบบต่างๆ	2	
----	--------------------------	---	---	--	---	--

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

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

ครู กศน.ตำบล

ผู้เสนอหลักสูตร

(นายนนทชัย สิทธิตัน)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายมังกร บุญศรี)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ผู้อนุมัติ

(นางสาวหยาดพิรุณ สุปัญญา)

ครูชำนาญการรักษากรในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบึงสามัคคี