

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตรวิชาขนมไทย (วุ้นแพนซีและลูกชุบ) จำนวน 10 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย อย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สีสัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมชั้นและขนม เปียกปูนกะทิสดเหมาะสำหรับจัดงานเลี้ยงสังสรรค์ ตามเทศกาล ฝากเพื่อน ๆ และเหมาะขายตามตลาดนัด การขายแบบออนไลน์ และสามารถทำเงินสร้างรายได้ให้กับตัวเองและครอบครัวได้

สำหรับใครที่กำลังมองหาอาชีพหรือรายได้เสริม ที่ลงทุนน้อย แต่ผลกำไรสูง แลมวัตถุดิบที่ทำก็ ราคาถูกและหาซื้อได้ตามร้านขายส่งหรือตลาดสดทั่วไป กับเมนูการทำวุ้นแพนซี เพราะเป็นเมนูที่ทำงาน ง่ายขึ้นตอนเตรียมไม่ยุ่งยาก วุ้นแพนซีมีไอเดียทำวุ้นเก๋ ๆ ไว้สำหรับจัดงานเลี้ยงสังสรรค์ ตามเทศกาลต่าง ๆ ฝากเพื่อน ๆ และเหมาะขายตามตลาดนัด การขายแบบออนไลน์ เป็นวุ้นแพนซีที่ทำงาน และไม่ใช้ทุนเยอะด้วย เรา จะทำเป็นวุ้นกะทิแพนซี สีสวย ๆ หวาน ๆ เติมแต่งด้านบนด้วยวุ้นดอกไม้ เพื่อเพิ่มความน่ากินให้กับวุ้นและ สามารถทำเงินสร้างรายได้ให้กับตัวเองและครอบครัวได้

ขนมลูกชุบ ปัจจุบันได้มีการทำอย่างแพร่หลายตั้งแต่ในระดับครัวเรือน จนถึงระดับโรงงาน โดยการดัดแปลง บันในลักษณะต่าง ๆ ให้มีความหลากหลายของรูปร่าง และสีสันมากขึ้น เช่น บันเป็นรูปลูก หมู รูปนก และรูปหัวใจ นอกจากนี้ยังมีการนำลูกชุบไปประดับตกแต่งบนหน้าเค้ก ไอศกรีม และการทำลูกชุบ ซึ่งส่งผลให้มีผู้สนใจ และต้องการที่จะบริโภคลูกชุบเพิ่มมากขึ้น

ดังนั้น สกร.อำเภอพรานกระต่าย จึงจัดและส่งเสริมอาชีพหลักสูตรวิชาขนมไทย (วุ้นแพนซีและ ลูกชุบ ให้แก่ประชาชนและผู้ทีสนใจ จึงจัดการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชน ในท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบ อาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้และสร้างทักษะการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้นทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายแก่ตนเอง ครอบครัว ชุมชน

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่าง มีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะผู้ประกอบการ SME,OTOP ผู้ประกอบอาชีพทั่วไป
3. นักศึกษา กศน. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 10 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง 30 นาที

แหล่งเรียนรู้/สื่อ/วัสดุ/อุปกรณ์ประกอบการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้การทำวุ้นแพนซีและลูกชุบ
2. สื่อบุคคล,วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำวุ้นแพนซีและลูกชุบ
3. เนื้อหาวิชาวุ้นแพนซีและลูกชุบ
4. ใบความรู้เรื่องการทำวุ้นแพนซีและลูกชุบ
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและการประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการผ่านการอบรม

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

หลักฐานการผ่านการอบรม

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

โครงหลักสูตร

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. การเลือกวัตถุดิบ และจรรยาบรรณของผู้ประกอบการ	<ul style="list-style-type: none"> - การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำวันแพนซีและลูกชุบ - จรรยาบรรณของผู้ประกอบการ 	<ul style="list-style-type: none"> - ให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกชื่อวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำวันแพนซีและลูกชุบ - เพื่อให้ผู้เรียน รู้และเข้าใจจรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจ 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นการเลือกชื่อวัตถุดิบ ในการทำวันแพนซี เช่น การเลือกชนิดของวัน การเลือกแม่พิมพ์แบบต่าง ๆ และการเลือกชื่อวัตถุดิบลูกชุบ - วิทยากรบรรยายและสาธิต วิธีการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำวันแพนซีและลูกชุบ - วิทยากรบรรยายเรื่อง จรรยาบรรณการประกอบอาชีพ 	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะและเทคนิคในการทำวันแพนซีและลูกชุบ	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำวันแพนซีและลูกชุบ - ทักษะในการทำวันแพนซีและลูกชุบ - เทคนิคการทำวันแพนซีและลูกชุบ 	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนทราบขั้นตอนการทำวันแพนซีและลูกชุบ - เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะในการทำวันแพนซีและลูกชุบ - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจเทคนิคการทำวันแพนซีและลูกชุบ 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรสาธิตวิธีการทำวันแพนซีและลูกชุบ - วิทยากรสาธิตและบอกเทคนิคในการทำวันแพนซีและลูกชุบ - แบ่งกลุ่มผู้เรียนและฝึกทักษะ ปฏิบัติการทำวันแพนซีและลูกชุบ - ประเมินผลการฝึกทักษะ ปฏิบัติการทำวันแพนซีและลูกชุบ 		8 ชั่วโมง

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบรรจุภัณฑ์และการขายออนไลน์	- การคิดต้นทุน กำหนดราคาขายและการบรรจุภัณฑ์ วุ้นแพนซีและลูกชุบ - การขายออนไลน์	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย พร้อมบรรจุภัณฑ์สินค้าได้อย่างเหมาะสม - เพื่อให้ผู้เรียน สามารถขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ได้	- วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนคำนวณ ต้นทุน กำหนดราคาขาย วุ้นแพนซีและลูกชุบ - วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกทักษะ การเลือกบรรจุภัณฑ์และการบรรจุลงกล่องเพื่อการค้า - วิทยากรสอนการขายออนไลน์ บนมือถือ สมาร์ทโฟน และบอกถึง ช่องทางการจำหน่ายในรูปแบบ ต่าง ๆ ผ่านช่องทางออนไลน์ พร้อมทั้งให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	30 นาที	30 นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางสาวจิรณัฐ ธรรมรักษา)

ลงชื่อ.....หัวหน้าการศึกษาต่อเนื่อง
(นางสุกัญญา นิลรัตน์)

ลงชื่อ.....หัวหน้าหลักสูตร
(นางสาวญาณัฐณิชฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการสถานศึกษา
(นายจรัญ จ้องบุญ)

ลงชื่อ.....ผอ.สกร.อำเภอพรานกระต่าย
(นายกำจร หัดไทย)