

# ชื่อหลักสูตร วิชาการทำขนมชั้นแพนซี จำนวน ๕ ชั่วโมง

## กลุ่มอาชีพคหกรรม

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร

#### ความเป็นมา

ขนมชั้นเป็นขนมไทยชนิดหนึ่งที่เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีต ในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็น ขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วย ขนมไทยแต่ละชนิด ล้วนมีเสน่ห์มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่สำคัญขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนมธรรมดาๆ ด้วย แป้ง น้ำตาล กะทิเป็นส่วนประกอบ สำคัญสามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิดหน้าตาแตกต่างกัน

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร ต้องการส่งเสริมให้ประชาชนมีรายได้เสริมจากการทำขนมชั้นแพนซี ซึ่งเน้นให้ประชาชนนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้สร้างสรรค์วิธีการทำได้หลากหลาย เนื่องจากการทำขนมชั้นแพนซี เป็นขนมที่ได้รับความนิยมและมีต้นทุนที่ไม่สูงมากนักเหมาะกับนักขายรุ่นใหม่ที่มีทุนจำกัด ดังนั้นหลักสูตร ขนมชั้นแพนซี จึงเป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ว่างงาน และผู้ที่ต้องการหารายได้เสริมให้กับครอบครัวได้

#### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรมมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการทำขนมชั้นเป็นอาชีพได้

๒. เพื่อทำเป็นอาชีพ และสร้างรายได้

#### เป้าหมายมี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นแพนซีจำนวน ๑ ชั่วโมง

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นแพนซีจำนวน ๓ ชั่วโมง

๓. การบริหารจัดการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นแพนซี จำนวน ๑ ชั่วโมง

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา

- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

- แลกเปลี่ยนเรียนรู้

- ฝึกปฏิบัติจริง

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้

๒. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญ

๓. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

๕. ฝึกปฏิบัติจริง

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. ทะเบียนคุม

๒. หลักฐานการประเมินผล

## การเทียบโอน

-

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                | จุดประสงค์การเรียนรู้  | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|---------------------------------------|--|---|--|--------------|---------|
|     |                                       |  |   |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑.  | ช่องทางการประกอบอาชีพ                 | ๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้นแพนซีได้<br>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมชั้นแพนซี ได้<br>๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ | ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้นแพนซี<br>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ | ๑.๑ วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมชั้นแพนซีและศึกษาความรู้จากแผ่นพับ<br>๑.๒ วิทยากรอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>๑.๒ วิทยากรผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับการประกอบอาชีพ ในชุมชน | ๑            |         |
| ๒   | ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมชั้นแพนซี | ๒.๑บอกอุปกรณ์การทำขนมชั้นแพนซี<br>๒.๒ บอกวิธีการทำขนมชั้นแพนซี พร้อมลงมือปฏิบัติ   | ๒.๑ อุปกรณ์ในการทำขนมชั้นแพนซี<br>๒.๒ วิธีการทำขนมชั้นแพนซี   | ๒.๑ วิทยากรอธิบายให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมชั้นแพนซี ๒.๒ วิทยากรอธิบายวิธีทำพร้อมฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นแพนซี<br>๒.๒.๑ ขั้นตอนการทำขนมชั้นแพนซี<br>๒.๒.๒ เทคนิคในการทำขนมชั้นแพนซี<br>๒.๒.๓ การบรรจุภัณฑ์ขนมชั้นแพนซีเพื่อจำหน่าย                |              | ๓       |
| ๓   | การบริหารจัดการประกอบอาชีพ            | ๓.๑ การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร<br>๓.๒ สามารถคิดต้นทุน  | ๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร<br>๓.๒ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ                            | ๓.๑ วิทยากรอธิบายแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ วิทยากรอธิบายการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุน  | ๑            |         |

|  |  |   |   |  |  |  |
|--|--|---|---|--|--|--|
|  |  | การผลิต การกำหนด<br>ราคาขาย การส่งเสริม<br>การขายการกระจาย<br>สินค้าได้ | ตลาดเช่น การคิดต้นทุน<br>การผลิตการกำหนด<br>ราคาขาย การส่งเสริม<br>การขาย การกระจาย<br>สินค้า | การผลิต การกำหนดราคา<br>ขาย<br>การส่งเสริมการขาย<br>การกระจายสินค้าพร้อม<br>แลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกัน<br>กับวิทยากร |  |  |
|--|--|---|---|--|--|--|

