

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมชั้นแพนซี จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

ในสภาพปัจจุบันประชาชนต้องประสบปัญหาค่าครองชีพสูงขึ้น แต่รายได้ที่หาเลี้ยงครอบครัวไม่เพียงพอจ่าย เกิดปัญหาการกู้หนี้ยืมสิน และปัญหาการว่างงาน หนทางหนึ่งของการพัฒนาชุมชน คือ การส่งเสริมอาชีพ และให้ความรู้แก่ประชาชนผู้มีรายได้น้อยในชุมชน เพื่อจะได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพเป็นอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และส่งเสริมให้ประชาชนยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งเป็นปรัชญาที่ชี้แนวทางปฏิบัติตน โดยคำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี เป็นการแก้ไขปัญหาความยากจนและลดปัญหาการว่างงาน เช่น การทำขนมชั้น เป็นการส่งเสริมการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ลงทุนน้อย ทำง่าย และมีรายได้เสริมนอกเหนือจากอาชีพหลัก

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ อำเภอคลองขลุง จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำขนมชั้นขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนในเรื่องการทำขนมชั้นแพนซี เพื่อให้มีรายได้เสริม จากอาชีพหลัก

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมชั้นแพนซี
2. เพื่อให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย
3. เพื่อให้มีรายได้เสริมจากอาชีพหลัก

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้พื้นฐานการทำขนมชั้นแพนซี	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมชั้นแพนซี 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ ในการทำขนมชั้นแพนซีได้	1. ความสำคัญของการทำขนมชั้นแพนซี 2. การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมชั้นแพนซี	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้สื่ออินเตอร์เน็ตเกี่ยวกับความสำคัญ ประโยชน์ของการทำขนมชั้นแพนซี 2. วิทยากรอธิบายถึงการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมชั้นแพนซีให้ผู้เรียนฟัง	1 ชั่วโมง	-
2	การทำขนมชั้นแพนซีและการฝึกปฏิบัติ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนในการทำขนมชั้นแพนซีได้ถูกต้อง 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึก ปฏิบัติการทำขนมชั้นแพนซีได้	1. ขั้นตอนในการทำขนมชั้นแพนซี 2. การฝึกปฏิบัติการทำขนมชั้นแพนซี	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้พร้อมทั้งอธิบายขั้นตอนในการทำขนมชั้นแพนซี 2. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำขนมชั้นแพนซี	30 นาที	4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 2. การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	1. ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต 2. การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การขายสินค้าออนไลน์	1. ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 2. การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การขายสินค้าออนไลน์	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำขนมชั้นแพนซี
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญการด้านการทำขนมชั้นแพนซี
3. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงาน(ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร)ที่ได้มาตรฐาน

(นายมงคล พลายชมพูท)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอไทรงาม
รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอคลองขลุง
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง