

หลักสูตร การทำขนมปังปังแพนซี จำนวน ๕ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

เนื่องจากในปัจจุบัน การประกอบอาชีพในการดำรงชีวิตมีความสำคัญมาก เพราะอยู่ในช่วงที่มีปัญหา ทาง เศรษฐกิจ อีกทั้งยังมีปัญหาสาธารณสุขที่สำคัญหลายๆ ด้านที่เกี่ยวกับสุขภาพของคนไทย จึงอยากให้คนไทยหันมา ใส่ใจสุขภาพของตนเองโดยเริ่มจากการกินเป็นอันดับแรก จึงคิดการทำขนมปังปังแพนซีขึ้น เพราะเหมาะกับคนทุก เพศทุกวัย เป็นอาหารที่ทำทานได้ง่ายและดีต่อสุขภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของนโยบายดังกล่าว จึงได้จัดกิจกรรมฝึกอาชีพ หลักสูตรการทำขนมปังปังแพนซี เพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนที่มีความสนใจในการฝึกอาชีพเกิดกระบวนการเรียนรู้ และส่งเสริมให้ประชาชนมีช่องทางในการประกอบอาชีพสร้างเสริมรายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นอาหารเพื่อสุขภาพ โดยเฉพาะขนมปังโฮลวีทที่ใช้นำมาปัง ผลไม้อีกหลากหลายชนิดและ วัตถุดิบอื่นๆ ที่นำมาแต่งหน้าขนมปัง ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากจึงเหมาะกับทุกช่วงวัย

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับประชาชนเป็นพื้นฐานสำหรับช่องทางหารายได้
๒. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนให้ดีขึ้น

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ แผ่นพับวิธีการทำการ
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๑๐

๑. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน

๑.๑ ความสวยงาม ร้อยละ ๔๐

๑.๒ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ร้อยละ ๔๐

๑.๓ ความรับผิดชอบและระยะเวลาการเข้าเรียน ร้อยละ ๑๐

๒. เครื่องมือวัดและประเมินผล

๒.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน-หลังเรียน

๒.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม

๒.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. ทะเบียนคุม

การเทียบโอน

-

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|---|--|--|---|--------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | การเลือกวัตถุดิบ | เพื่อให้เลือกวัตถุดิบ ได้ถูกต้องและใช้ อย่างถูกประเภท | ๑. การเลือกชนิดแป้งขนมปัง ๒. การเลือกไส้ หรือวัสดุทดแทน | - วิทยาการอธิบายในการเลือกวัตถุดิบเพื่อสุขภาพ | ๒ ชั่วโมง | |
| ๒ | ประโยชน์ของขนมปังแต่ละชนิด ผลไม้และขนมที่นำมาแต่งหน้าขนมปัง | เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเลือกขนมปัง และวัตถุดิบมาแต่งหน้า ที่ตนเองต้องการได้ | ๑. ประโยชน์ของขนมปัง ผลไม้ และขนมแต่ละชนิด | วิทยาลงมือสอนในรูปแบบที่กำหนดไว้ และเน้นจุดสำคัญให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะมีเทคนิค | ๓๐ นาที | ๓๐ นาที |
| ๓ | การเตรียมแผ่นขนมปังและวัตถุดิบต่างๆ | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบได้ โดยคำนึงถึงโภชนาการที่จะได้รับเป็นหลัก | ๑.วัสดุที่ใช้และปริมาณวัตถุดิบที่พอเหมาะ ๒.รสชาติที่คนส่วนใหญ่ถูกใจ และต้องการ บริโภค | วิทยาการและผู้เรียนช่วยกันเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบของการทำขนมปังปังแพนซี | | ๑ ชั่วโมง |
| ๔ | การปั้นขนมปัง | เพื่อให้ผู้เรียนเตรียมขนมปัง และปั้นขนมปังได้สีสันทน งามอย่างสวยงาม | ๑. การหั่นแผ่น ขนมปัง ให้ได้ ขนาดและรูปร่าง ที่สวยงาม ๒.การปั้นขนมปัง ให้สีสันทนทาน | วิทยาการและผู้เรียนสาธิตการปั้นขนมปัง และการทำหน้าขนมปังต่างๆ ที่เป็นไปตามที่ความต้องการของตลาด | | ๑ ชั่วโมง |