

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมวันดอกไม้แพนซี จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยัง มีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพการทำขนมวันดอกไม้แพนซี เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการศึกษาอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการศึกษาอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ การทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ประวัติความเป็นมาของขนมวุ้นดอกไม้แพนซี 2. ความสำคัญของขนมวุ้นดอกไม้แพนซี 3. ประโยชน์ของขนมวุ้นดอกไม้แพนซี 4. ประเภทของขนมวุ้นดอกไม้แพนซี	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี พร้อมใบความรู้	30 นาที	
2. ทักษะการทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซีและการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี	1. การทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำการทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. การเลือกวัตถุดิบ - การทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนม - การทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		5 ชั่วโมง
3. ทักษะการออกแบบความคิดสร้างสรรค์การทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี	3.1 สามารถบริหารสร้างสรรค์การทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี - ลดต้นทุน - สร้างรายได้ 3.2 สามารถสร้างสรรค์การทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี - ทำฐานข้อมูล	3.1 การบริหารจัดการการทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี 3.1.1 การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี 3.1.2 การลดต้นทุนในการประกอบอาชีพการทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี	3.1 การบริหารจัดการผลิต จัดให้ผู้เรียน 3.1.1 สืบค้นและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์และการใช้ประโยชน์ของแหล่ง ทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่าง ๆ 3.1.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ	30 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	- ประชาสัมพันธ์ - กระจายการผลิต - วางแผนการตลาด	3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.2 การจัดการการตลาดในการ การทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี 3.2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การประชาสัมพันธ์ 3.2.3 การกระจายผลผลิต 3.2.4 การวางแผนการตลาด 3.3 การจัดการความเสี่ยง 3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพ และการจัดการความเสี่ยงกับผลการ ดำเนินงาน 1) ค่าใช้จ่ายในการการทำ ขนมวุ้นดอกไม้แพนซี 2) ผลต้นทุน-กำไรที่จากการ การทำขนมวุ้นดอกไม้แพนซี	3.1.3 ศึกษาการผลิต ต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคง เดิม 3.1.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้นและ มีแนวทางในการ จัดการความเสี่ยง 3.2 การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียน 3.2.1 ศึกษาข้อมูล การตลาด และ วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน 3.2.2 ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ ตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การ กระจายสินค้า 3.3 ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังการจัด กระบวนการเรียนรู้ 3.4 ผู้เรียนมีผลงานชิ้นงานที่ปฏิบัติ 3.5 ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ		

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. แบบทดสอบ

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60