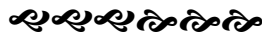


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำวุ้นแพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดพิจิตร



ความเป็นมา

ขนมไทยมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย คือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง ขนมไทยเป็นขนมพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนมเครื่องไทยทาน ถวายพระภิกษุในพิธีต่าง ๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตร และเทศกาลต่าง ๆ ขนมวุ้นแพนซี สามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยาก และหาวัตถุดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมาก และให้ความสนใจขนมไทยน้อยลง อีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่าง ๆ ขนมไทยยังคงเป็นที่นิยม จึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการทำขนมไทย เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพ ในการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยวุ้นแพนซี จัดเป็นขนมไทยอย่างหนึ่ง กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเรานั้นเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรบ้าง เนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติ ที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง อยู่ในรูปลักษณ์ กลิ่นรสของขนม ที่สำคัญขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ซึ่งขนมเหล่านี้ส่วนใหญ่มักจะใช้และทำด้วยน้ำตาล กะทิเป็นส่วนประกอบสำคัญ สามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกันในขณะเดียวกันผู้ประกอบการที่มาทำธุรกิจขายวุ้นแพนซี ยังมีน้อยสามารถวางขายในชุมชนได้ทั่วไป จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหา อาชีพใหม่ๆ

จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก จึงมีความตระหนักและเห็นความสำคัญจึงได้จัดทำหลักสูตรอาชีพ การทำวุ้นแพนซี สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพ ให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น ด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ด้านการจัดการและบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของประชาชน และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจในการประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะ และสามารถพัฒนาอาชีพการทำวันแพนชีได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๔. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำวันแพนซี	๑.๑ บอกและอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำวันแพนซีได้ ๑.๒ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำวันแพนซี ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำวันแพนซี ๑.๔ บอกทิศทางในการพัฒนาการประกอบอาชีพธุรกิจการทำวันแพนซี	๑.๑ บอกและอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำวันแพนซีได้ ๑.๒ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำวันแพนซี ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำวันแพนซี ๑.๔ บอกทิศทางในการพัฒนาการประกอบอาชีพธุรกิจการทำวันแพนซี	๑.๑ วิทยากรอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำวันแพนซีและให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็น ๑.๒ วิทยากรอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำวันแพนซีและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ ๑.๓ วิทยากรอธิบายแหล่งเรียนรู้อื่นๆ นำมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน และสรุปเพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพธุรกิจการทำวันแพนซี ๑.๔ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ทิศทางในการพัฒนาการประกอบอาชีพธุรกิจการทำวันแพนซี	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำวันแพนซี	๒.๑ บอกความเป็นมาของการทำวันแพนซีได้ ๒.๒ มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ ๒.๓ สามารถทำวันแพนซีได้ ๒.๔ สามารถเก็บรายละเอียดต่างๆ ได้ ๒.๕ สามารถทำบรรจุภัณฑ์ได้	๒.๑ ความเป็นมาของการทำวันแพนซี ๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการทำวันแพนซี ๒.๔ ขั้นตอนการเก็บรายละเอียดต่างๆ ได้ ๒.๕ ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของการทำวันแพนซี ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษา ขั้นตอนการทำวันแพนซีและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษา ขั้นตอนการเก็บ รายละเอียดการทำวันแพนซีและฝึกปฏิบัติ ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์และฝึกปฏิบัติ	-	๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำวัน แพนซี	๓.๑ สามารถ บริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพธุรกิจ การทำวันแพนซีได้	๓.๑ การจัดการ จัดซื้ออุปกรณ์ การทำวันแพนซี	๓.๑ วิทยากรอธิบาย ถึงการจัดการจัดซื้อ อุปกรณ์การทำวัน แพนซี	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
		๓.๒ สามารถ กำหนดรูปแบบ ในการประกอบ อาชีพธุรกิจ การทำวันแพนซีได้	๓.๒ การคำนวณ ราคาต้นทุนและ การกำหนดราคา ค่าบริการได้	๓.๒ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ กำหนดรูปแบบใน การประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำวัน แพนซี		
		๓.๓ สามารถ จัดการความเสี่ยง ได้	๓.๓ การเลือก ทำเล ที่ตั้งร้าน	๓.๓ วิทยากรให้ ความรู้ในการหา ทำเลที่ตั้ง ในการเปิด ร้าน ในที่ชุมชน/ ตลาด/หมู่บ้านที่มี ประชาชนสัญจร ไป มาได้สะดวก และ ปลอดภัยในการเข้า ใช้บริการ		
		๓.๔ ครูและผู้เรียน สามารถถอด บทเรียนตามหลัก ปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ ได้	๓.๔ การถอด บทเรียนตามหลัก ปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓.๔ ครูและผู้เรียน ร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔		

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำวันแพนซี
๒. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม