

หลักสูตรฝึกอบรมการทำวุ้นแพนซี จำนวน 3 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว แล้วยัง มีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องมีสิ่งที่จะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย ถือเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนน่ารับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับ คนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพการทำขนมวุ้นแพนซี เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

| | | |
|------------|---|---------|
| จำนวน | 3 | ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี | 1 | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | 2 | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตรการทำวุ้นแพนซี

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--|---|---|--|--------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1. | ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำวุ้นแพนซี | <ol style="list-style-type: none"> เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม | <ol style="list-style-type: none"> ประวัติความเป็นมาของขนมวุ้นแพนซี ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำวุ้นแพนซี ประโยชน์ของวุ้นแพนซี ประเภทของวุ้นแพนซี | <ol style="list-style-type: none"> วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นแพนซี พร้อมใบความรู้ | 30 นาที | - |
| 2. | ทักษะการทำวุ้นแพนซีและการฝึกปฏิบัติการ | 1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำวุ้นแพนซี | <ol style="list-style-type: none"> การทำวุ้นแพนซี <ul style="list-style-type: none"> วัตถุดิบ ส่วนผสม อุปกรณ์ที่ใช้ ขั้นตอนการทำวุ้นแพนซี | <ol style="list-style-type: none"> วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย การเลือกวัตถุดิบ วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำวุ้นแพนซี ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง โดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ | | 2 ชั่วโมง |
| 3. | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำวุ้นแพนซี | <ol style="list-style-type: none"> เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนวุ้นแพนซีได้ เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายและการส่งเสริมการขาย | <ol style="list-style-type: none"> การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การขายและการส่งเสริมการขาย | <ol style="list-style-type: none"> วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน และทำแบบประเมินความพึงพอใจ | 30 นาที | |

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำหุ่นแฟนซี/ใบงาน
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต/เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

**รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร**

1. ชื่อโครงการ การทำวันแพนซี
2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

ภารกิจสำคัญ

2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ มุ่งพัฒนากลไกการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีตลาดรองรับที่แน่นอนเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้เล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับทักษะ (Upskill) และการสร้างทักษะใหม่ (Reskill) ให้แก่ประชาชนตามนโยบาย “Learn to Earn” ซึ่งเปลี่ยนผ่านจากการเรียนรู้ตามอัธยาศัยทั่วไป สู่การเรียนรู้ที่จับต้องได้และเปลี่ยนเป็นรายได้ในทันที

วุ้นแพนซี เป็นการพัฒนาต่อยอดจาก วุ้นกะทิ ขนมไทยโบราณ โดยปรับเปลี่ยนรูปแบบการทำ รสชาติ และสีสันทันให้มีความสร้างสรรค์ ทันสมัย และดึงดูดสายตามากขึ้น กลายเป็นธุรกิจยอดฮิตที่ได้รับความนิยม สามารถปรับแต่งให้เข้ากับทุกเทศกาลและโอกาสพิเศษได้อย่าง เดิมวุ้นจะมีสีและรูปทรงธรรมดาตามแม่พิมพ์ ต่อมาได้มีการนำผงวุ้นสกัดจากสาหร่ายทะเล มาประยุกต์ใช้ผสมอาหารและแม่พิมพ์ซิลิโคน เพื่อสร้างสรรค์ ลวดลาย เช่น ดอกไม้ การ์ตูน หรือรูปสัตว์ จนกลายเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบล ห้วยโพธิ์ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำวุ้นแพนซีขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการทำวุ้นแพนซี และการฝึกปฏิบัติ สามารถต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริมหรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัว ได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำวุ้นแพนซี และการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำวุ้นแพนซีได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

6. วิธีดำเนินการ

| กิจกรรมหลัก | วัตถุประสงค์ | กลุ่มเป้าหมาย | เป้าหมาย | พื้นที่ดำเนินการ | ระยะเวลา | งบประมาณ |
|--|---|--------------------|---------------|---|----------|-----------|
| 1. ชั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์) | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับ เทคนิคการทำวุ้นแพนซี และการเลือกใช้วัตถุดิบ ได้ | ประชาชนที่ สนใจ | จำนวน 6 คน | ศกร.ระดับตำบล ห้วยโพธิ์ อำเภอ ตะพานหิน จังหวัดพิจิตร | 1 วัน | 1,800 บาท |

| กิจกรรมหลัก | วัตถุประสงค์ | กลุ่มเป้าหมาย | เป้าหมาย | พื้นที่ดำเนินการ | ระยะเวลา | งบประมาณ |
|---|---|---------------|----------|------------------|--------------------|----------|
| 2. ชั้นดำเนินการ อบรม (ภาคทฤษฎี และปฏิบัติ) | 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ฝึกทักษะการทำวัน แพนซีได้ | | | | 4 มิถุนายน 2569 | |
| 3. ชั้นติดตามและ สรุปผล (ประเมินผล) | 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ที่ได้รับไปปรับ ใช้ตามลักษณะของ หลักสูตรได้ | | | | | |

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- | | | |
|----------------------------|---|--------------------|
| 1 ค่าตอบแทนวิทยากร | จำนวน 3 ชม. X ชม.ละ 200 บาท | เป็นเงิน 600 บาท |
| 2 ค่าวัสดุฝึกอบรม | | เป็นเงิน 1,200 บาท |
| รวมเป็นเงินทั้งสิ้น | 1,800 บาท (หนึ่งพันแปดร้อยบาทถ้วน) | |

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

| กิจกรรมหลัก | ไตรมาส 1 (ต.ค. – ธ.ค. 68) | ไตรมาส 2 (ม.ค. – มี.ค. 69) | ไตรมาส 3 (เม.ย. – มิ.ย. 69) | ไตรมาส 4 (ก.ค. – ก.ย. 69) |
|---|------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำวันแพนซี | - | - | 1.800.- | - |

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางสาวกัญญา สระทองหน ครูศูนย์การเรียนรู้
- ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ หัวหน้างานแผนงานและโครงการ
- นางสาวมนสิชา สอาดพันธุ์ หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้
- นายเกรียงไกร ทองศักดิ์ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
- โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำวุ้นแพนซี และการเลือกใช้วัสดุดิบได้ สามารถฝึกทักษะการทำวุ้นแพนซี และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม-หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตรการทำวันแพนซี

วันที่ 4 มิถุนายน 2569

ณ ศกร.ระดับตำบลทุ่งโพธิ์ หมู่ที่ 3 ตำบลทุ่งโพธิ์ อำเภอดงตาล จังหวัดมุกดาหาร

วันที่ 4 มิถุนายน 2569

- เวลา 08.00 น. – 08.30 น. - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน
- เวลา 08.30 น. – 09.00 น. - พิธีเปิดโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม
- เวลา 09.00 น. – 09.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง วิทยากรบรรยาย เรื่อง ประวัติความเป็นมาของขนม
วันแพนซี ความสำคัญ ในการประกอบอาชีพการทำวันแพนซี ประโยชน์ของ
วันแพนซี ประเภทของวันแพนซี
(วิทยากร โดย นางสาวศิริภรณ์ บุตรราช)
- เวลา 09.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการทำวันแพนซีและการฝึกปฏิบัติ
(วิทยากร โดย นางสาวศิริภรณ์ บุตรราช) แบบทดสอบความรู้หลัง การ
อบรม

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม