

# หลักสูตรวิชาชีพจัดการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ วิชาการทำขนมวุ้นแพนซี จำนวน 5 ชั่วโมง

## กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

### 1.ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริม ความเข้มแข็งให้แกเศรษฐกิจชุมชน ซึ่งยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงาน กศน.ปงบประมาณ 2563 ในด้าน การจัดการศึกษาต่อเนื่อง ต้องการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ และอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพแต่ละพื้นที่ กศน.อำเภอห้วยราช ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของตนไปสู่การปฏิบัติโดยการจัดการกิจกรรมส่งเสริม อาชีพ ให้ประชาชนในพื้นที่เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ ในการประกอบอาชีพที่หลากหลาย มีรายได้ และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้จริงในการดำเนินชีวิต และการประกอบอาชีพ หลักสูตร การทำวุ้นแพนซีเป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถศึกษาและนำไปประกอบเป็นอาชีพหลัก หรือ อาชีพเสริมได้เนื่องจากผู้เรียนสามารถเรียนรู้ และนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์วิธีการทำได้หลากหลาย เนื่องจากเป็นขนมที่ได้รับความนิยมและมีต้นทุนที่ไม่สูงมากนัก ซึ่งยังเหมาะสำหรับนักขายรุ่นใหม่ที่มีทุนจำกัด

ดังนั้น หลักสูตรการทำวุ้นแพนซีจึงเป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ว่างงาน และผู้ที่ต้องการหารายได้เสริมให้กับครัวได้อีกด้วย

### 2.หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปปฏิบัติได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกอาชีพ การทำวุ้นแพนซี

### 3.จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
3. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### 4.กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### 5.ระยะเวลา หลักสูตรกลุ่มสนใจ 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

### 6.รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมวุ้นแพนซี

| ที่ | เรื่อง  | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา  | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|---|---|--|---|--------------|---------|
|     |   |   |  |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1   | การทำขนมวุ้นแพนซี<br>การเลือกวัตถุดิบและจรรยาบรรณของผู้ประกอบการ<br>การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้<br>-การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ดิบ | - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับ การเลือกซื้อ วัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ วุ้นแพนซี<br><br>- เพื่อให้ผู้เรียนรู และเข้าใจถึง จรรยาบรรณ ในการประกอบธุรกิจมีคุณธรรม ใน การค้าขาย มีความซื่อสัตย์ ต่อผู้บริโภค | -การเลือกวัตถุดิบ<br><br>-อุปกรณ์ต่างๆใน การทำ วุ้นแพนซี<br><br>-จรรยาบรรณของ ผู้ประกอบการ | -วิทยากรบรรยายถึงความแตกต่าง ระหว่างวุ้น แพนซี กับวุ้นกะทิ วุ้นสังขยาที่เป็นขนมไทยวาแตกต่างกัน อยางไร<br><br>-วิทยากรบรรยายให้ ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อ วัตถุดิบในการทำวุ้นแพนซี เช่นการเลือก ชนิดของวุ้น การเลือก แม่พิมพ์ แบบต่างๆ<br><br>-วิทยากรบรรยายถึง อุปกรณ์ต่างๆ ที่จะต้อง ใช้ในการ ทำวุ้นแพนซี และ แหล่งที่ไปซื้อวัสดุ และอุปกรณ์การทำ วุ้นแพนซี<br><br>-วิทยากรบรรยายใน เรื่อง ของจรรยาบรรณ ที่ควรมี ในการ ประกอบอาชีพ | 1            |         |

|   |  |  |   |  |   |
|---|--|--|---|--|---|
| 2 | ทักษะและเทคนิค<br>ในการทำวุ้นแพนซี<br>ส่วนผสมต่างๆของ<br>ขนมวุ้นแพนซี<br>-ขั้นตอนการทำ<br>ขนมวุ้นแพนซี | -เพื่อให้ผู้เรียนได้<br>ทราบถึงขั้นตอน<br>การทำวุ้นแพนซี<br>-เพื่อให้ผู้เรียนได้<br>ฝึกทักษะในการ<br>ทำวุ้นแพนซีแบบ<br>ต่างๆได้<br>-เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้<br>และเข้าใจถึง เทคนิค<br>ในการทำ วุ้นแพนซี | -ขั้นตอนการทำ<br>วุ้นแพนซี<br>แบบต่าง ๆ<br>-ทักษะใน การทำ<br>วุ้นแพนซี<br>แบบต่างๆ<br>- เทคนิคในการ<br>ทำวุ้น แพนซี | -วิทยากรได้อาธิต<br>ขั้นตอนวิธีการทำวุ้น<br>แพนซีต่างๆ<br>-วิทยากรได้อาธิต<br>แนะนำ ทักษะในการ<br>ทำวุ้น แพนซีแบบ<br>ต่างๆวิทยากรได้อาธิต<br>แนะนำ เทคนิคในการ<br>ทำวุ้น แพนซี<br>แบบต่างๆ<br>-วิทยากรให้ผู้เรียน<br>แบ่งกลุ่มเพื่อลงมือ<br>ปฏิบัติการทำวุ้น<br>แพนซี แบบต่างๆ | 2 |
| 3 | -การคิดกำไร<br>ต้นทุนราคาขาย<br>การบรรจุภัณฑ์วุ้น<br>แพนซี<br>-วิธีการเก็บรักษา<br>-การจัดการตลาด      | -เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้จัก<br>การคิด กำไร ต้นทุน<br>และราคาขายพร้อม<br>ทั้งการจัดทำบรรจุ<br>ภัณฑ์<br>-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ<br>การจัดการตลาดได้   | -การคิดกำไร<br>ต้นทุน ราคา ขาย<br>การบรรจุภัณฑ์วุ้น<br>แพนซี<br>-การจัดการตลาด                                      | -วิทยากรฝึกให้ผู้เรียน<br>ได้คิดราคาขายสินค้า<br>โดยการคิดต้นทุน<br>- กำไรของวุ้นแพนซี<br>พร้อมทั้งการบรรจุ<br>ภัณฑ์วุ้นแพนซีให้<br>สวยงามและการ<br>จัดการตลาด   | 2 |

## 7.สื่อการเรียนรู้

### 1.สื่อการเรียนรู้

1.1 เอกสารประกอบการเรียนรู้

1.2 ใบงาน

1.3 ใบความรู้

2.ภูมิปัญญา

3.สถานประกอบการ

4.ศึกษาจากวิทยากร

## 8. การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบ หลักสูตร

## 9. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## 10. เอกสารหลักฐานหลักฐานที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล

2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

#### 11. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น