

หลักสูตร วิชาการทำโดนัทจิ๋วแพนซี
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีกว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

เนื่องจากปัจจุบันมีการทานขนมประเภทโดนัทเป็นจำนวนมาก จึงคิดที่จะนำโดนัทธรรมดาที่มีขายตามท้องตลาดทั่วไปมาดัดแปลงขึ้นใหม่ จึงเกิดความคิดขึ้นว่าจะนำโดนัทธรรมดาทำโดนัทจิ๋วแพนซีขึ้น เพื่อให้แปลกใหม่และไม่ซ้ำใคร สามารถเพิ่มรายได้ให้กับประชาชน เพื่อรับประทานกันในครัวเรือน และเพื่อสร้างความสุขภายในครอบครัวและชุมชนของประชาชน

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำโดนัทจิ๋วแพนซีมีการกำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติได้
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิวแพนซี
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำโดนัทจิวแพนซี
2. ทักษะในการประกอบอาชีพ จำนวน 4 ชั่วโมง
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโดนัทจิวแพนซี
 - 2.2 การทำโดนัทจิวแพนซี
 - 2.3 การบรรจุภัณฑ์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

หลักสูตรการทำโดนัทจิวแพนซีเป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนที่ผ่านการจัดกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากรสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำไข่เค็มใบเตย
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
3. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

สามารถทำได้นทจีวแพนซีได้ถูกต้องตามขั้นตอนและมีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการจัดตั้งกลุ่ม
2. แบบสำรวจความต้องการ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ
4. แบบติดตามผู้เรียน
5. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร “ วิชาการทำโดนัทจิวแพนซี” หลักสูตร 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพผู้เรียนสรุปความรู้	1 ชั่วโมง	
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.3 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร - ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาดและการลงทุน ผู้เรียนสรุปความรู้	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการประกอบ 2.1 การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโดนัทจิวแพนซี 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโดนัทจิวแพนซี 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. ให้ผู้เรียนเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโดนัทจิวแพนซี 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำโดนัทจิวแพนซี 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		1 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.2 ทำโดนต์จิวแพนซี	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำโดนต์จิวแพนซี 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำโดนต์จิวแพนซี 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำโดนต์จิวแพนซีได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำโดนต์จิวแพนซีได้	2. การทำโดนต์จิวแพนซี 2.1 ส่วนผสมของการทำโดนต์จิวแพนซี 2.2 ขั้นตอนการทำโดนต์จิวแพนซี 2.3 งบประมาณการทำโดนต์จิวแพนซี	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำโดนต์จิวแพนซี 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำโดนต์จิวแพนซี 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำโดนต์จิวแพนซี 4. วิทยากรประเมินผลการทำโดนต์จิวแพนซี ของผู้เรียน		2 ชั่วโมง
2.3 การบรรจุภัณฑ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	3.บรรจุภัณฑ์ 3.1 ความหมายของบรรจุภัณฑ์ 3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 3.3 การบรรจุภัณฑ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ 4. วิทยากรประเมินผลการจัดบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน		1 ชั่วโมง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ