

หลักสูตรการทำขนมวันผลไม้แพนซี

1. ความเป็นมาและความสำคัญของหลักสูตร

การจัดการศึกษาปฐมวัยเป็นการจัดการศึกษาขั้นพื้นฐานระดับแรก เพื่อวางรากฐานชีวิตของเด็กไทยให้เจริญเติบโตอย่างสมบูรณ์และมีพัฒนาการที่สมวัย ทั้งด้านร่างกาย อารมณ์จิตใจ สังคมและสติปัญญา บนรากฐานความสามารถและความแตกต่างระหว่างบุคคล โดยการจัดกิจกรรมเพื่อกระตุ้นและส่งเสริมพัฒนาการทางสมองของเด็กอย่างเต็มที่ รวมทั้งเตรียมความพร้อมให้เด็กเพื่อที่จะเรียนรู้ในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานและระดับสูงขึ้น อันจะนำไปสู่ความเป็นบุคคล ที่มีคุณภาพของประเทศชาติต่อไป ซึ่งจุดมุ่งหมายของการศึกษาในวัยนี้ระบุไว้ในหลักสูตรการศึกษาปฐมวัย พ.ศ. 2546 ว่า "เป็นการพัฒนาเด็กบนพื้นฐาน การอบรมเลี้ยงดูและส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ที่สนองต่อธรรมชาติและพัฒนาการของเด็ก ภายใต้บริบทสังคม วัฒนธรรมที่เด็กอาศัยอยู่ ด้วยความรัก ความเอื้ออาทรและความเข้าใจของทุกคน" การจัดกระบวนการเรียนรู้ โดยการแสวงหาความรู้ ข้อมูล ข่าวสาร และรู้จักเลือกสรรภูมิปัญญาและวิทยาการต่างๆ เพื่อพัฒนาเด็กปฐมวัยให้สอดคล้องกับความสนใจและความต้องการของเด็กเป็นสำคัญ

ดังนั้น ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านวังพิกุล เห็นสมควรจัดทำหลักสูตรการฝึกอบรมขนมวันผลไม้แพนซี เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทย ตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมทักษะด้านต่างๆ ให้แก่เด็กทั้งทักษะทางสังคม เช่น การทำงานร่วมกับผู้อื่น การรู้จักแบ่งปัน และสามารถทำงานเป็นกลุ่มได้ การฝึกให้เด็กได้รู้จักและพัฒนาทักษะชีวิต โดยการลงมือปฏิบัติด้วยสถานการณ์จริง ซึ่งเป็นการฝึกให้เด็กๆ ได้ใช้ชีวิตอย่างมีคุณภาพ เพราะทักษะชีวิตที่ดี จะทำให้เด็กอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้ดี มีอารมณ์ที่เบิกบาน สามารถปรับตัวได้ อย่างมีความสุข

2. หลักการและเหตุผลของหลักสูตร

ขนมวันเป็นขนมไทยอย่างหนึ่งที่คนทั่วไปรู้จักกันเพราะหาซื้อได้ง่าย ราคาไม่แพง จากเดิมคนนิยมทำวันกันไม่กี่ชนิด เช่น วันกะทิ วันไข่แดง แต่ปัจจุบันได้ถูกดัดแปลงให้มีความหลากหลายมากขึ้น วันมีลักษณะเหนียวใส เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมีขั้นตอนการทำที่ง่ายไม่ซับซ้อน ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ขั้นตอนการทำได้ง่ายและสามารถปฏิบัติการทำขนมวันได้ด้วยตนเอง

ด้วยเหตุนี้จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมวันผลไม้แพนซีขึ้น เพื่อส่งเสริมทักษะชีวิต โดยการจัดการเรียนรู้ให้เหมาะสมกับวัย ความสามารถ และความสนใจ ให้ผู้เรียนนำความรู้ประสบการณ์ไปพัฒนาตนเอง และปลูกฝังให้ผู้เรียนมีความรักความภูมิใจในผลงานของตน สร้างความเชื่อมโยงการเรียนรู้กับสภาพแวดล้อมในชีวิตจริง ระหว่างการเรียนรู้ที่บ้าน โรงเรียน และชุมชน และเชื่อมโยงให้เข้ากับหลักเศรษฐกิจพอเพียง

3. จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกประวัติความเป็นมาของขนมวันผลไม้แพนซีได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกประโยชน์ของขนมวันผลไม้แพนซีได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัตถุดิบของการทำขนมวันผลไม้แพนซีได้
4. เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายวัสดุอุปกรณ์การทำขนมวันผลไม้แพนซีได้
5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมวันผลไม้แพนซีได้
6. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรักความภูมิใจในผลงานของตน

4. โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้	เนื้อหา
1	- ประวัติความเป็นมาของขนมวันผลไม้แพนซี
2	- ประโยชน์ของขนมวันผลไม้แพนซี
3	- วัตถุดิบในการทำขนมวันผลไม้แพนซี 1. ผงวุ้น 2. น้ำกะทิ 3. น้ำตาลทรายขาว 4. น้ำเปล่า 5. ผลไม้สด 6. สีผสมอาหาร
4	- วัสดุอุปกรณ์การทำขนมวันผลไม้แพนซี 1. หม้อ 2. กระบวย/ทัพพี 3. ถาด 4. ถ้วย 5. พิมพ์รูปทรงต่างๆ
5	- วิธีการทำขนมวันผลไม้แพนซี

5. ตารางหลักสูตรการฝึกอบรม

หน่วยการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	เพื่อให้ผู้เรียนบอกประวัติความเป็นมาของขนมวันผลไม้แพนซีได้	- ประวัติความเป็นมาของขนมวันผลไม้แพนซี	1	-	1
2	เพื่อให้ผู้เรียนบอกประโยชน์ของขนมวันผลไม้แพนซีได้	- ประโยชน์ของขนมวันผลไม้แพนซี	1	-	1
3	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัตถุดิบของการทำขนมวันผลไม้แพนซีได้	- วัตถุดิบในการทำขนมวันผลไม้แพนซี	1	-	1
4	เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายวัสดุอุปกรณ์การทำขนมวันผลไม้แพนซีได้	- การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมวันผลไม้แพนซี	1	-	1
5	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมวันผลไม้แพนซีได้	- วิธีการทำขนมวันผลไม้แพนซี	1	3	4

6. กระบวนการเรียนรู้

1. บรรยายและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้เรียนในทุกหัวข้อ
2. การสาธิตและการทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

7. สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น VCD , DVD , อินเทอร์เน็ต

8. การวัดผลประเมินผล

1. ประเมินจากการปฏิบัติงานจริง
2. ประเมินจากชิ้นงานของผู้เรียน
3. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน

9. การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียนมีผลการประเมินชิ้นงาน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

