

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ

หลักสูตร การทำวาฟเฟิล จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขารู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก " ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพ ด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียม กัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชน และประเทศชาติ

ขนมเค้กในประเทศไทยนั้นย้อนกลับไปที่เมื่อปี พ.ศ. 2480 ขนมเค้กยังไม่เป็นที่รู้จักแก่คนทั่วไปมากนักจะมีเพียงคนบางกลุ่มเท่านั้นที่ได้รับอารยธรรมตะวันตกหรือใกล้ชิดกับชาวต่างประเทศที่เข้ามาทำธุรกิจ โดยร้านเบเกอรี่ (bakery) ในกรุงเทพฯ มีอยู่ไม่มากนัก ร้านที่เป็นที่รู้จักย่านถนนเจริญกรุงคือ ร้านมอนโลเฮียง เบเกอรี่ต่อมาใน ปี พ.ศ. 2490 หลังจากสงครามโลกครั้งที่สองสิ้นสุดลงประเทศไทยมีการติดต่อค้าขายทำธุรกิจ กับต่างประเทศและการท่องเที่ยวมีการขยายตัวมากขึ้นทำให้มีความต้องการบริโภคขนมเค้ก ขนมปังเพสตรี เพื่อบริการแก่ลูกค้าหรือนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีมากขึ้นด้วยเหตุนี้ธุรกิจเบเกอรี่หรือขนมเค้กขนมปังขนม คุกกี้จึงขยายตัวและเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายนับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

หลักการของหลักสูตร

วาฟเฟิล เป็นขนมที่มีกระบวนการทำให้สุกโดยการอบเป็นขนมที่นิยมบริโภคกันทุกกลุ่ม มีหลายประเภท และมีคุณสมบัติต่าง ๆ กันซึ่งขึ้นอยู่กับองค์ประกอบของส่วนผสมคือ แป้งสาลี ผงฟู เกลือ ไขมัน น้ำตาล ไข่ นม และกลิ่นรส โดยต้องมียอดประกอบเป็นตัวเค้กให้มีความสมดุลต่างกันไปแล้วแต่ชนิด วาฟเฟิลจัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่สะดวกสบายทั้งในการหาซื้อและการพกพาและยังสามารถเก็บไว้ได้นานสามารถทำเองได้ง่าย ๆ เพราะมีส่วนผสมไม่มากนักหาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไปส่วนวิธีการทำนั้นไม่ยากเลยไม่ต้องใช้อุปกรณ์อะไรมากก็สามารถทำขนมวาฟเฟิลทานเองได้ง่าย ๆ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำวาฟเฟิล อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีทักษะในการปฏิบัติการทำวาฟเฟิล
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำวาฟเฟิล	1. เพื่อให้ผู้เรียนความเป็นมาของหลักสูตรการทำวาฟเฟิล 2. ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุ และศึกษาหลักสูตรการทำวาฟเฟิลได้อย่างปลอดภัย 3. ผู้เรียนสามารถทำวาฟเฟิลได้อย่างถูกต้องตลอดจนสามารถเก็บรักษาไว้บริโภคได้	1. ความเป็นมาของหลักสูตรการทำวาฟเฟิล 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำวาฟเฟิล	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของหลักสูตรการทำวาฟเฟิล 2. วิทยากรอธิบายธุรกิจในตัวผลิตภัณฑ์สามารถสร้างรายได้ 3. วิทยากรอธิบายการเรียนรู้เบื้องต้น 4. บอกการพัฒนาสู่แนวทางเพิ่มทักษะได้อย่างถูกวิธี	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำวอฟเฟิล	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำวอฟเฟิล 2. เพื่อให้รู้วิธีการทำวอฟเฟิลได้อย่างถูกต้อง	1. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำวอฟเฟิล 2. การจัดการขั้นตอนการทำวอฟเฟิลด้วยวิธีที่ถูกต้อง 3. การฝึกปฏิบัติการทำวอฟเฟิล	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำวอฟเฟิล 2. วิทยากรลงมือปฏิบัติสอนตามรูปแบบที่กำหนดไว้และเน้นจุดสำคัญ 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะความชำนาญ	-	4 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำวอฟเฟิล	1. สามารถบริหารจัดการการผลิตหลักสูตรการทำวอฟเฟิล ได้อย่างถูกต้อง 2. สามารถจัดการตลาดในการจำหน่ายวอฟเฟิลได้ 3. บอกแหล่งที่มาของวัสดุได้ 4 .ช่องทางการตลาดและการออกแบบบรรจุภัณฑ์	1.สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์วอฟเฟิลเพื่อการจำหน่ายได้ 2. การจัดการบริหารในการทำฐานข้อมูลการตลาดของแหล่ง ประกอบอาชีพทุนทำเลที่ตั้ง วัสดุอุปกรณ์ 3. สํารวจและศึกษาแหล่งประกอบการผู้เรียน 4.การกำหนดการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้คุณภาพคงเดิม	3.1 วิทยากรอธิบายสาระความรู้ในการปฏิบัติจริง 3.2 วิทยากรอธิบายแหล่งจำหน่ายการตลาดฐานข้อมูล 3.3 วิทยากรบอกแหล่งจำหน่ายวัสดุวัตถุดิบพร้อมอธิบาย 3.4 กำหนดควบคุมคุณภาพของให้คุณภาพคงเดิมศึกษาและวิเคราะห์การตลาดการประเมินชิ้นงาน	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน
3. ฝึกปฏิบัติการทำกุนเชียง

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีเวลาเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีชิ้นงานผ่านเกณฑ์ประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....