

## ชื่อหลักสูตร การทำขนมวาฟเฟิล จำนวน ๖ ชั่วโมง

**ความเป็นมา** ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย “Quick Win” ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัย ของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศ อาชีวศึกษา การพัฒนา ทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการ เป็นพิเศษ สำนักงาน กศน. จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิต มาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความ เข้าใจในการพัฒนาและต่อยอด ประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนา ผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผล ให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชน ต่อไป เพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย และสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษา พัฒนาอาชีพ Re-Skill และ Up -Skill และมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพ มุ่งเน้นให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ทั้งนี้ให้มีการพัฒนาหลักสูตรที่ หลากหลายและวิธีการที่ทันสมัยสามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง

### จุดหมาย

๑. ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ
๒. ให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพหรือต่อยอดอาชีพเดิมให้พัฒนาสามารถพึ่งพาตนเองได้
๓. ผู้เรียนสามารถดำรงชีวิตได้อย่างมีความสุขตามหลักของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาความรู้ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ

### ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร “ วิชาการทำขนมวาฟเฟิล ” หลักสูตร ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.การทำขนมวาฟเฟิล	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุดิบที่ใช้ในการทำขนมวาฟเฟิล - เพื่อให้ผู้เรียนทำขนมวาฟเฟิลได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมวาฟเฟิล - การเลือกซื้อวัสดุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนมวาฟเฟิล - ขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนมวาฟเฟิล - ขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล	๑๐ นาที	๑๐ นาที
๒. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๔๐ นาที	- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจของขนมวาฟเฟิล	- ความสำคัญในการทำขนมวาฟเฟิล - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - การลงทุนและแหล่งทุน - ความต้องการของตลาด	- ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น - ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	๑๐ นาที
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร	- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหารการวิเคราะห์ตนเองการวิเคราะห์ตลาด  - การลงทุน/แหล่งเงินทุน	- ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น - ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง	๑๐ นาที	๑๐ นาที

			ตลาด และการลงทุน - ผู้เรียนสรุปความรู้		
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ ๕ ชั่วโมง ๑ การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	-การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมวาฟเฟิล -วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมวาฟเฟิล -งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ -สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	- ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมวาฟเฟิล - วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมวาฟเฟิล - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น - ผู้เรียนสรุปความรู้	๑๐ นาที	๒๐ นาที
๓. การทำขนมวาฟเฟิล	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมวาฟเฟิล - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิลได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมวาฟเฟิลได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมวาฟเฟิล	- การทำขนมวาฟเฟิล - ส่วนผสมของการทำขนมวาฟเฟิล - ขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล - งบประมาณการทำขนมวาฟเฟิล	- ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมวาฟเฟิล - วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมวาฟเฟิล - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำขนมวาฟเฟิล - วิทยากรประเมินผลการทำขนมวาฟเฟิลของผู้เรียน	๑๐ นาที	๔ ชั่วโมง
๓. การบรรจุภัณฑ์	- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ - เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	-บรรจุภัณฑ์ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์	๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์	๑๐ นาที	๑๐ นาที

	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	- วัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์ -การบรรจุภัณฑ์	- วิทยากรอธิบาย และสาธิตเกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์ - ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการบรรจุ ภัณฑ์ - วิทยากร ประเมินผลการ บรรจุภัณฑ์ของ ผู้เรียน		
	รวม			๑ ชม.	๕ ชม.

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

๑. การบรรยาย (Lecture)
๒. การฝึกปฏิบัติ

### สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

๑. ใบความรู้
๒. การบรรยายและการสาธิต
๓. ใบงาน

### การวัดและประเมินผล

การวัดและประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูล และสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถต่อการทำขนมวาฟเฟิล ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่าง ๆ ดังนี้

๑. การสังเกต
๒. การสอบถาม
๓. การตรวจผลงาน/ชิ้นงาน

### การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. ใบลงทะเบียนระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ
๒. ทะเบียนคุมผู้สมัคร

๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา การเทียบโอน ผู้เรียนที่จบการทำอาหารหวานเพื่อสุขภาพ อาจจะนำผลไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตร การศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน หรืออื่น ๆ ได้ตามหลักเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด