

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน
วิชาการทำขนมวาฟเฟิล จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสามง่าม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของตำบลให้มี ความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่นคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การทำขนมวาฟเฟิล จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีความสำคัญและสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน และยัง เป็นที่นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างร่วมกับเครื่องดื่มชนิดต่างๆ สามารถนำมาทำเป็นของฝากได้ การทำขนมยัง สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้และยังมีวิธีการทำและขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากสามารถสร้างรายได้ให้กับ ครอบครัว

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น สกร.ระดับอำเภอสามง่าม จึงได้ทำการพัฒนาหลักสูตร การทำขนมวาฟเฟิล ให้กับผู้ที่สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพนี้ และเป็นการยกระดับมาตรฐานฝีมือแรงงานให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการสร้าง โอกาสให้กับประชาชนในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดทักษะในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีลักษณะดังนี้

1. มีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำพิซซ่าหลากหลายรสสามารถนำไปใช้ในการ ประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
2. ส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง
ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมวาฟเฟิล

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีขั้นตอน 2.ความสามารถในการทำวิธีการ/ขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล 3.การบรรจุสินค้า	-ความสำคัญคุณค่าทางโภชนาการของ การทำขนมวาฟเฟิล -ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบการเตรียมและวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำขนมวาฟเฟิล -ขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล -การเลือกบรรจุสินค้า	-ให้ความรู้เรื่องการเลือกใช้วัตถุดิบการเตรียมวัตถุดิบ -สาธิต -ฝึกปฏิบัติ	1.30 ชม.	
		-การทำขนมวาฟเฟิล	-บรรยายเรื่อง -การใช้วัตถุดิบการเตรียมวัตถุดิบ -สาธิต -ฝึกปฏิบัติการทำขนมวาฟเฟิล		3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำการทำขนมวาฟเฟิล	การคิดราคาต้นทุน -ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำขนมวาฟเฟิล -ค่าส่วนผสมการทำขนมวาฟเฟิล -ค่าแรง -ค่าสาธารณูปโภค	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง การคิดราคาต้นทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุน	1.30 ชม.	

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา