

หลักสูตรการทำขนมวาฟเฟิล
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

มนุษย์เรามีการรับประทานอาหารมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การทำอาหารจากธรรมชาติโดยไม่มี การปรุงรส และมีการพัฒนาตามสภาพภูมิประเทศ ขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมในท้องถิ่น ตลอดจนการพัฒนาจากอาหารนานาชาติ ให้มีรสชาติที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย

ขนมวาฟเฟิลชื่อเก่าว่าโดนัท มีประวัติความเป็นมายาวนาน นิยมกันในประเทศฮ่องกง สะท้อนให้เห็นลักษณะของอาหารที่ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่าสนใจ วาฟเฟิลเป็นขนมที่ได้รับความนิยม มีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยจึงมีการนำมาดัดแปลงและมีขายในประเทศไทย รสชาติไม่แพ้ขนมอื่นที่สำคัญถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ, เทคนิคการประกอบอาหารการตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการวางแผนจำหน่ายเพื่อการค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบอาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้าเป็นต้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

หลักการของหลักสูตร

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์

จุดประสงค์

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความสามารถ มีทักษะในการทำอาชีพ
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

- 1.ประชาชนทั่วไป
- 2.ผู้ที่มีอาชีพและต้องการสร้างรายได้

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำวาฟเฟิล

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความสามารถ มีทักษะในการทำขนมวาฟเฟิล 2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้	1 ความสำคัญของการทำขนมวาฟเฟิล 2 ความเป็นไปได้ในการสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ 3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทาง การประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะ ภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	1	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมวาฟเฟิล	1.ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความสามารถ มีทักษะในการทำขนมวาฟเฟิล	2. อุปกรณ์ในการทำขนมวาฟเฟิล 3. วิธีการขนมและขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล -การทำขนมวาฟเฟิลไส้ฝอยทอง -การทำขนมวาฟเฟิลไส้เนย	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับสูตรการทำขนมวาฟเฟิล 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมวาฟเฟิลพร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ 3 ฝึกปฏิบัติการทำขนมวาฟเฟิล -การทำขนมวาฟเฟิลไส้ฝอยทอง -การทำขนมวาฟเฟิลไส้เนย		5 ชั่วโมง
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ได้	1 สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 2 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ในรูปแบบต่างๆ ได้	1 สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 2 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า 3.การออกแบบบรรจุภัณฑ์ 4.การสร้างโลโก้และขายออนไลน์		-

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. แบบประเมินความพึงพอใจ
2. ผลงานและชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

(นางสาววรรณวิสา สุขคล้าย)

ครู ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

(นางสาวชนัดดา แก้วสว่าง)

วิทยากร

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางสาวมาลัย เมืองทอง)

ผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล