

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้นั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว อาหารเพื่อการบริโภคประจำวันยังจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการบริโภคและความอยู่รอดของตนเองและคนในครอบครัว

วาฟเฟิล (Waffle) หรือที่คนไทยรู้จักกันดีในชื่อ "ขนมรังผึ้ง" เป็นขนมหวาน ชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้ง มีลายตาราง เพื่อให้ได้ขนาดรูปร่าง พื้นผิวตามประเภทของเหล็กวาฟเฟิล (Waffle) และมีสูตรต่าง ๆ หลากหลาย วาฟเฟิล (Waffle) นิยมบริโภคไปทั่วโลก โดยเฉพาะ ในประเทศเบลเยียม ส่วนประเทศไทยก็นิยมบริโภคหลายประเภท วาฟเฟิลไส้กรอกเป็นการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการโดยการนำไส้กรอกหรือฮอตดอกมาใส่เป็นไส้วาฟเฟิลตรงกลาง มีลักษณะเป็นแท่งยาว การทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอกจำหน่ายสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพที่มั่นคงต่อไปได้

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
- 3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
- 4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอก
2. มีความรู้การประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอกที่สร้างรายได้ที่มั่นคงได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
 - เรียนรู้การจำหน่ายสินค้าทางออนไลน์
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
5. การนิเทศ ติดตามประเมินผลงานของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนาการจัดกระบวนการเรียนรู้

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอกได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอกได้ 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอก 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	30 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอก	1. บอกประวัติความเป็นมาของขนมวาฟเฟิลไส้กรอกได้ 2. บอกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอกได้ 3. บอกวิธีการทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอกได้ 4. มีทักษะในการทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอก	1. ความเป็นมาของขนมวาฟเฟิลไส้กรอก 2. วัสดุ อุปกรณ์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอก 3. การทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอก	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของขนมวาฟเฟิลไส้กรอก 2. วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอก พร้อมทั้งจัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ การเลือกวัตถุดิบ วิธีการทำ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอก และประยุกต์ทำวาฟเฟิลไส้กรอกต่างๆ -การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	30 นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			4. การฝึกปฏิบัติทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอก - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอก และการประยุกต์ทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ - ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ	-การเตรียมวัตถุดิบ -การฝึกทักษะทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอก - การประยุกต์ทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ เช่น ไส้บูอัด ไส้สังขยาใบเตย เป็นต้น 4. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน		
3	การบรรจุภัณฑ์	1. บอกความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. บอกวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ได้ 3. สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ -รูปแบบของบรรจุภัณฑ์ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การบรรจุภัณฑ์ 4. วิทยากรประเมิน ผลการบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	30นาที	30 นาที
4	การจัดจำหน่าย	สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้	1. การกำหนดราคาขาย 2. การส่งเสริมการขาย 3. การจำหน่ายสินค้าออนไลน์	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา และฝึกปฏิบัติการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์	30นาที	30นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้เรื่องการทำขนมวาฟเฟิลไส้กรอก และการประยุกต์ทำวาฟเฟิลไส้ต่าง ๆ
2. ใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่ายสินค้า
3. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
4. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
5. วัสดุฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินภาคทฤษฎีและการปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลการประเมินความพึงพอใจระดับมากขึ้นไป ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80