

หลักสูตร การทำขนมวาฟเฟิล จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



ความเป็นมา

ขนมวาฟเฟิลมีต้นกำเนิดจากทวีปยุโรป โดยเฉพาะในประเทศเบลเยียมและฝรั่งเศส คำว่า “วาฟเฟิล” มาจากภาษาดัตช์และเยอรมัน หมายถึงลักษณะของแผ่นขนมที่มีลวดลายเป็นตาราง ขนมวาฟเฟิลในอดีต ทำจากแป้ง น้ำ และน้ำผึ้ง ใช้เตารีดโลหะที่มีลายกดเป็นแผ่น จากนั้นนำไปอบหรือย่างให้สุก ต่อมาได้มีการพัฒนาส่วนผสมให้มีความหลากหลายมากขึ้น เช่น การใช้ไข่ นม เนย และน้ำตาล ทำให้วาฟเฟิลมีรสชาติหอมหวานและเนื้อนุ่ม วาฟเฟิลได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในหลายประเทศ และมีการปรับสูตรให้เหมาะสมกับวัฒนธรรมการบริโภคของแต่ละท้องถิ่น ปัจจุบันวาฟเฟิลถือเป็นขนมที่สามารถรับประทานได้ทั้งเป็นของว่างและอาหารเข้านิยมนับรับประทานคู่กับผลไม้ วิปครีม ซอสช็อกโกแลต หรือไอศกรีม และเป็นขนมที่สามารถนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ได้อย่างแพร่หลาย

หลักสูตร “การทำขนมวาฟเฟิล” จัดทำขึ้นจากการสำรวจความต้องการของผู้เรียนและประชาชนในชุมชน พบว่าการประกอบอาชีพเสริมด้านอาหารและขนมเป็นทางเลือกที่สามารถสร้างรายได้และต่อยอดเป็นอาชีพได้จริง วาฟเฟิลเป็นขนมที่ได้รับความนิยมในทุกช่วงวัย ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน มีต้นทุนต่ำ สามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบรสชาติ และหน้าขนมให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดในท้องถิ่นได้ อีกทั้งสามารถผลิตเพื่อจำหน่ายในชุมชน ตลาดนัด หรือช่องทางออนไลน์ได้ จึงเหมาะสมที่จะพัฒนาเป็นหลักสูตรฝึกอาชีพ เพื่อส่งเสริมทักษะอาชีพเพิ่มรายได้ และยกระดับคุณภาพชีวิตของผู้เรียนและประชาชนในชุมชนอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมวาฟเฟิล โดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงควบคู่กับการเรียนรู้ภาคทฤษฎี
๒. เพื่อส่งเสริมการนำทรัพยากรและวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ลดต้นทุนการผลิต และสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพหรืออาชีพเสริมได้
๓. เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และการคำนึงถึงสุขอนามัยและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร อันนำไปสู่การประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพและยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิลอย่างถูกต้อง

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมวาฟเฟิล สามารถปฏิบัติได้จริง และผลิตขนมที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน

๓. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรืออาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

๔. เพื่อปลูกฝังให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบ มีวินัย ความซื่อสัตย์ และตระหนักถึงสุขอนามัยและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร

๕. เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้เรียนให้สามารถคิดสร้างสรรค์ ปรับปรุงรูปแบบ รสชาติ และการนำเสนอขนมวาฟเฟิลให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การทำขนมวาฟเฟิล จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล	<p>๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล ได้</p> <p>๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล ได้</p> <p>๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล ได้</p> <p>๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล ได้</p>	<p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ</p> <p>๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อเล็ก ทρονิกส์สถานประกอบการ สื่อบุคคล ในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่างๆ</p> <p>๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๔. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และ มีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศีพวัฒนธรรม และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์</p>	๑ ชม.	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล	<p>๑. บอกประวัติของการทำขนมวาฟเฟิล ได้</p> <p>๒. บอกอุปกรณ์การทำขนมวาฟเฟิล ได้</p> <p>๓. บอกวิธีการทำขนมวาฟเฟิล ได้</p> <p>๔. การบรรจุหีบห่อ</p>	<p>๑. ประวัติของขนมวาฟเฟิล</p> <p>๒. อุปกรณ์การทำขนมวาฟเฟิล</p> <p>๓. วิธีการทำขนมวาฟเฟิล</p> <p>๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ</p> <p>๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า</p> <p>๓.๓ รูปแบบการทำขนมวาฟเฟิล</p> <p>๔. การบรรจุหีบห่อ</p>	<p>๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำขนมวาฟเฟิล</p> <p>๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมวาฟเฟิล</p> <p>๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมวาฟเฟิล วิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำขนมวาฟเฟิล แบบใช้แป้งสำเร็จรูป และการทำแบบโบราณตำข้าวเหนียว</p> <p>๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และบรรจุหีบห่อ</p>	-	๔ ชม.
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล	<p>๑. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้</p>	<p>๑. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p> <p>๒. การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>๒ ๓ ๔</p>	<p>๑. ศึกษาต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p> <p>๒. ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	๑ ชม.	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ประกอบการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. วัตถุประสงค์ของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. สื่อ Youtube

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมวาฟเฟิล

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านอาหาร เบเกอรี่ เครื่องดื่ม และขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ ระดับอำเภอบางมูลนาก จึงเปิดกลุ่มอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในพื้นที่มีทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ได้จริง สร้างรายได้อย่างยั่งยืนลดภาระทางเศรษฐกิจ และเสริมสร้างการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้กับชุมชน การฝึกอาชีพนี้จึงไม่เพียงแต่เป็นการถ่ายทอดความรู้ แต่ยังเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนในพื้นที่อีกด้วย

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิลอย่างถูกต้อง

๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมวาฟเฟิล สามารถปฏิบัติได้จริง และผลิตขนมที่มีคุณภาพตามมาตรฐาน

๔.๓ เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรืออาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลา งบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมวาฟเฟิล	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖ คน	ศร.ระดับตำบล วังกรด	๔-๕ มีนาคม ๒๕๖๙	๒,๒๐๐.-

๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๒,๒๐๐.....บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำขนมวาฟเฟิล	-	๒,๒๐๐.-	-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอนุสรุา แสงดาว ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำขนมวาฟเฟิล การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

- ๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)
 - มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน
- ๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)
 - ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำขนมวาฟเฟิล โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมวาฟเฟิล
วันที่ ๔-๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังกรด อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

๔ มีนาคม ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมวาฟเฟิล ความเป็นมา คุณค่า และการเลือก

วัตถุดิบวัตถุดิบในการทำขนมวาฟเฟิล (วิทยากร นายสโรชา สิตวงษ์)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการผลิตขนมวาฟเฟิล (วิทยากร นายสโรชา สิตวงษ์)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล

การเตรียมแป้ง ขั้นตอนการทำ ขั้นตอนการใส่ไส้ (วิทยากร นายสโรชา สิตวงษ์)

๕ มีนาคม ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำขนมวาฟเฟิล โดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติ การจัดรูปแบบ และการใส่ไส้ขนม

(วิทยากร นายสโรชา สิตวงษ์)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม