

**หลักสูตรอาชีพ การทำวาฟเฟิล จำนวน ๕ ชั่วโมง**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีศรีเยี่ยม การสร้างแบรนด์ของ กศน. รวมถึงการส่งเสริมการจัดการช่องทางการจำหน่ายสินค้าและ ผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำอาหารว่าง เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนและเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับ การฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีวะร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำอาหารว่าง
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

เป้าหมายประชาชนผู้สนใจ

๑. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

|            |   |         |
|------------|---|---------|
| ระยะเวลา   | ๕ | ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี   | ๑ | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๔ | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-----------------------|---|---|--|--------------|---------|
|     |                       |   |   |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑.  | ช่องทางการประกอบอาชีพ | ๑.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>๒. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>๓. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น<br>๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ | ๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>๒. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ<br>๒.๑ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ประกอบอาชีพในชุมชน<br>๒.๒ ความต้องการของตลาด<br>๒.๓ การลงทุน<br>๒.๔ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ<br>๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น<br>๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ | ๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>๒. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน<br>ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ<br>๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น<br>๔. วิทยากรกับนักเรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น | ๓๐ นาที      |         |
| ๒   | ทักษะการประกอบอาชีพ   | ทักษะการประกอบอาชีพ   | ๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำวอฟเฟิลได้ถูกต้อง<br>๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำวอฟเฟิลได้ถูกต้อง<br>๒.๓ บอกขั้นตอนการทำวอฟเฟิล ถูกต้องตามขั้นตอน<br>๒.๔ บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่                       | ๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ<br>๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์<br>๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการ ทำการวอฟเฟิล<br>๒.๔ วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์  |              | ๔ ชม.   |

|   |                                 |  |  |  |         |  |
|---|---------------------------------|--|--|--|---------|--|
| ๓ | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำวอฟเฟิล | ๓.๑ สามารถบริหารจัดการ ควบคุมวางแผน กระบวนการผลิต การทำวอฟเฟิล<br>๓.๒ สามารถบอกขั้นตอน และรายละเอียดการจัด องค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของ อาชีพการทำวอฟเฟิล<br>๓.๓ สามารถบอกอุปสรรค และความเสี่ยงของอาชีพ การทำวอฟเฟิล<br>๓.๔ สามารถจัดทำ แผนการตลาดเพื่อเข้าสู่ อาชีพการทำวอฟเฟิล ให้ครอบคลุมและ ประสิทธิภาพสูงสุด |  | ๓๐ นาที |  |
|---|---------------------------------|--|--|--|---------|--|

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)
๒. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (๔๐)
๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (๔๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้