

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำวาฟเฟิลครัวซองต์ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ปัจจุบันคนส่วนใหญ่ทำงานนอกบ้านจึงนิยมรับประทานอาหารจานเดียวแบบเร่งด่วนหรืออาหารว่างที่รับประทานง่าย วาฟเฟิลครัวซองต์จึงเป็นทางเลือกหนึ่งของคนที่ใช้ชีวิตแบบเร่งรีบ ซึ่งเป็นอาหารที่ทำมาจากส่วนผสมต่างๆ ที่หาซื้อได้ง่าย สะดวกในการรับประทาน วัสดุหาซื้อได้ง่าย กศน.อำเภอบางคล้า จึงมีการส่งเสริมการทำสไลด์โรลตามความต้องการ ของประชาชนเพื่อสร้างรายได้จากการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

๑. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำวาฟเฟิลครัวซองต์ มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนา อาชีพของตนให้มีความมั่นคง
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นอบรมฝึกปฏิบัติเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพผู้ที่มีอาชีพและผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้สามารถออกแบบการทำวาฟเฟิลครัวซองต์
๓. มีความรู้และมีทักษะในการทำวาฟเฟิลครัวซองต์
๔. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพ การทำวาฟเฟิลครัวซองต์ ๒. ศึกษา ความเป็นเบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำวาฟเฟิลครัวซองต์ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุน และ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์ รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำซูชิกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและ ศักยภาพของผู้เรียน เช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	<p>๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำวอฟเฟิลครัวซองต์ได้</p> <p>๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และ เครื่องมือที่ใช้ในการทำวอฟเฟิลครัวซองต์ได้ถูกต้อง</p> <p>๒.๓ บอกขั้นตอนการทำวอฟเฟิลครัวซองต์ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</p>	<p>๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบของวอฟเฟิลครัวซองต์</p> <p>๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ในการแต่งหน้าวอฟเฟิลครัวซองต์</p> <p>๒.๕ จัดให้ผู้เรียนศึกษา วิธีการเตรียมข้าวญี่ปุ่น และไข่หวาน ไข่กุ้ง ส้ม ปูอัดพร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๒.๖ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธี และขั้นตอนในการทำวอฟเฟิลครัวซองต์</p> <p>๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จัก วัตถุดิบในการทำวอฟเฟิลครัวซองต์ หน้าต่าง ๆ พร้อมปฏิบัติ</p> <p>๒.๖ อธิบายขั้นตอนการจัด และ ตกแต่งการบรรจุซูชิลงในกล่องบรรจุภัณฑ์</p>	๒๐ นาที	๒
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำวอฟเฟิลครัวซองต์	<p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผนการทำวอฟเฟิลครัวซองต์</p> <p>๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพ การทำวอฟเฟิลครัวซองต์</p> <p>๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพ การทำวอฟเฟิลครัวซองต์</p>	<p>๓.๑ สืบค้นและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทาง ในการจัดการ ความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน</p>	๒๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพ การทำวาฟเฟิลครัวซองต์ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด	๓.๖ การกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย ๓.๗ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า		

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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