

หลักสูตรอาชีพ การทำครอปเฟิล จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อให้มีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามหลักภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่องาน ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการทำครอปเฟิล
3. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำครอเฟิล จำนวน ๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำครอเฟิลและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำครอเฟิล	- วัสดุอุปกรณ์การทำครอเฟิล อุปกรณ์ ๑. เครื่องทำวาฟเฟิล ๒. ถุงมือ ๓. ตะแกรง ๔. ถาด ๕. มีด, เขียง ส่วนผสม 1. ครีวชอง 2 แพ็ค 2. ชีสน้ำ 1 ขวด 3. แฮมไก่ 1 แพ็ค 4. คาราเมล 1 ขวด 5. วิปครีม 1 ขวด 6. กลัวยหอม 2 ลูก	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำครอเฟิลและเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบ การทำครอเฟิล	๓๐ นาที	-
2	การทำครอเฟิล	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการทำครอเฟิล	2. วิธีการทำ 1. นำครีวชองละลายน้ำแข็ง ทิ้งไว้ อุณหภูมิห้องจนครีวชองพองตัวขึ้นมา 2. นำครีวชองที่พองตัวจนได้ที่ ไปวางบนเครื่องทำวาฟเฟิล 3. พลิกครีวชองบนเตา เพื่อให้ครีวชองสุกเท่า ๆ กัน 4. นำครีวชองที่สุกแล้วมาพักบนตะแกรง 5. ตกแต่งหน้าด้วยแฮม ราดด้วยชีสน้ำ	- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำครอเฟิล ในแต่ละขั้นตอน	-	๔ ชั่วโมง

			6. ตกแต่งหน้าด้วยวิปครีม กล้วยหอม สไลด์บาง ๆ ราดด้วยคาราเมล			
๓	การบริหาร จัดการ ในการ ประกอบ อาชีพ	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย, กายขายออนไลน์ - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคในการเลือก บรรจุภัณฑ์ เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
รวม					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้
ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำครอฟเฟิล

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

-

การเทียบโอน

-

