

# หลักสูตรวาทศิลป์ไต่ถาม

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพอเนกประสงค์เพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำวาฟเฟิลไส้ทะลัก
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

### เป้าหมาย

#### เชิงปริมาณ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

### โครงสร้างหลักสูตรวาฟเฟิลไส้ทะลัก

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์และวัตถุดิบการทำวาฟเฟิลไส้ทะลัก	- บอกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำวาฟเฟิลไส้ทะลักได้ - การตวงวัตถุดิบในการทำวาฟเฟิลไส้ทะลัก	- <b>อุปกรณ์</b> - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๑. นมสด ๒. มะนาว ๓. ไข่ไก่ ๔. น้ำตาลทราย ๕. น้ำมันพืช ๖. กลิ่นวนิลา ๗.เกลือ ๘. แป้งเค้ก ๙. ผงฟู ๑๐. นมผง ๑๑. เนื้อมะพร้าวอ่อน ๑๒. ฝอยทอง ๑๓. ไส้กรอก ๑๔. เครื่องทำวาฟเฟิล ๑๕. ชามผสม ๑๖. ตาชั่ง ๑๗. ที่ร่อนแป้ง	- วิทยากรบรรยาย วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำวาฟเฟิลไส้ทะลักได้	๑๕ นาที	

๒	วิธีการทำวาฟเฟิลไส้ทะลัก	<p>-เลือกส่วนผสมในการทำแป้งวาฟเฟิล</p> <p>- การควบคุมเวลาการอบวาฟเฟิลไส้ทะลัก</p> <p>-การเลือกไส้ที่เหมาะสมในการทำวาฟเฟิลไส้ทะลัก</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำวาฟเฟิลไส้ทะลัก</p> <p>- ปฏิบัติลงมือทำวาฟเฟิลไส้ทะลัก</p> <p>- ขั้นตอนการทำวาฟเฟิลไส้ทะลัก</p> <p>STEP ๑ : เตรียมแป้งวาฟเฟิล</p> <p>เทแป้งอเนกประสงค์และผงฟูลงในชามผสม จากนั้นใส่ไข่ไก่ นมข้นจืดให้เข้ากันแล้วพักไว้</p> <p>จากนั้นนำไข่ขาวใส่ลงในชามผสมแล้วตีด้วยตะกร้อมือให้ไข่ขาวขึ้นฟูและเงาสวย จากนั้นเติมน้ำตาลทรายลงไปตีกับไข่ขาวจนตั้งยอดอ่อน แล้วพักไว้ใส่ลงในแป้งวาฟเฟิลที่เตรียมไว้ให้เข้ากัน แล้วพักแป้งเป็นเวลา ๓๐ นาที ก่อนนำไปเทลงในเครื่องทำวาฟเฟิล</p> <p>STEP ๒ : เทลงพิมพ์</p> <p>วอร์มเครื่องทำวาฟเฟิลให้ร้อน จากนั้นนำแป้งวาฟเฟิล (STEP ๑) เทลงไปตรงกลางของพิมพ์โดยไม่ต้องเกลี่ยให้เต็ม แล้วปิดฝาเครื่องทำวาฟเฟิล รอเป็นเวลา ๒-๓ นาที เพื่อให้สีของวาฟเฟิลเข้มขึ้น เมื่อครบเวลาแล้วนำวาฟเฟิลที่ได้มาพักบนตระแกรงให้เย็นก่อนจัดเสิร์ฟ</p> <p>STEP ๓ : จัดเสิร์ฟ</p> <p>นำวาฟเฟิลที่ได้ (STEP ๒) วางลงบนจานที่ต้องการจัดเสิร์ฟ พับวาฟเฟิลครึ่งหนึ่ง แล้วตามด้วยไส้และตกแต่งตามที่ต้องการ</p>		๔ ชม.๓๐ นาที	
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	<p>- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>- การจัดการและการจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>- ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย</p>	<p>- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำวอฟเฟิลไส้ทะลัก

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับ

-

## การเทียบโอน

-