

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพ การทำวาฟเฟิล (จำนวน 5 ชั่วโมง)**  
**ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**

**ความเป็นมา**

ของการทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลป์ ประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำวาฟเฟิลขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

**จุดมุ่งหมาย**

1. มีความรู้และทักษะการทำวาฟเฟิลได้
2. สามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพได้

**กลุ่มเป้าหมาย**

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง**

โครงสร้างหลักสูตรการทำวาฟเฟิล

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำ วาฟเฟิล	เพื่อให้ผู้เรียนบอก ชนิดของวัสดุและ อุปกรณ์ที่ใช้ในได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยว - การทำวาฟเฟิล - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยาย เรื่อง  - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำ วาฟเฟิล	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอกส่วนผสม ของการทำวาฟเฟิลแต่ ละชนิด ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำวาฟเฟิลได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกรสชาติภัณฑ์บรรจุ วาฟเฟิลได้อย่าง เหมาะสมและสวยงาม	การทำวาฟเฟิล -ส่วนผสมของการทำ วาฟเฟิล - ขั้นตอนการทำ วาฟเฟิล - การบรรจุภัณฑ์ วาฟเฟิล	1. วิทยากรบรรยาย และสาธิต ขั้นตอนวาฟเฟิล - ส่วนผสมของวาฟเฟิล -ขั้นตอนการทำวาฟเฟิล - การบรรจุภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำ วาฟเฟิล	4 ชั่วโมง	
3	การบริหาร จัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคำนวณ ต้นทุนและการ กำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียน สามารถแสวงหา ตลาดในการจำหน่าย สินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำบัญชีจาก การประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคา ขาย - การหาตลาดเพื่อ จำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยาย ในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่าย สินค้า -ทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ คำนวณต้นทุน การกำหนด ราคาขาย และการทำบัญชี จาก การประกอบอาชีพ	30 นาที	

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

- 1 .การสังเกตพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำวาฟเฟิล
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

โครงสร้างหลักสูตรการทำวาฟเฟิล

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำ วาฟเฟิล	เพื่อให้ผู้เรียนบอก ชนิดของวัสดุและ อุปกรณ์ที่ใช้ในได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยว - การทำวาฟเฟิล - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยาย เรื่อง - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำ วาฟเฟิล	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอกส่วนผสม ของการทำวาฟเฟิลแต่ ละชนิด ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำวาฟเฟิลได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกผลิตภัณฑ์บรรจุ วาฟเฟิลได้อย่าง เหมาะสมและสวยงาม	การทำวาฟเฟิล -ส่วนผสมของการทำ วาฟเฟิล - ขั้นตอนการทำ วาฟเฟิล - การบรรจุภัณฑ์ วาฟเฟิล	1. วิทยากรบรรยาย และสาธิต ขั้นตอนวาฟเฟิล - ส่วนผสมของวาฟเฟิล -ขั้นตอนการทำวาฟเฟิล - การบรรจุภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำ วาฟเฟิล	4 ชั่วโมง	
3	การบริหาร จัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคำนวณ ต้นทุนและการ กำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียน สามารถแสวงหา ตลาดในการจำหน่าย สินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำบัญชีจาก การประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคา ขาย - การหาตลาดเพื่อ จำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยาย ในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่าย สินค้า -ทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ คำนวณต้นทุน การกำหนด ราคาขาย และการทำบัญชี จาก การประกอบอาชีพ	30 นาที	

