

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมครอฟเฟิล จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ครอฟเฟิล (Croffle) เมื่อนผสมระหว่างครัวซองต์และวาฟเฟิล ทำมาจากแป้งครัวซองต์และอบในเตาวาฟเฟิล เพื่อให้ได้สัมผัสของขนมที่กรอบนอก เหนียวนุ่มด้านใน เป็นขนมที่กำลังมาแรงและเป็นเมนูสุดฮิตในร้านคาเฟ่ รวมถึงตลาดริมทาง ตลาดกลางคืนทั่วไปก็เห็นร้านครอฟเฟิลบ้างแล้ว เพราะทำง่าย ใช้แค่แป้งครัวซองต์สำเร็จรูปนำมาอบในเตาวาฟเฟิลไฟฟ้า ใช้เวลาไม่นาน รสชาติเบสิก คือ เคลือบน้ำตาลทรายแดงหอม ๆ อบเสร็จความหอมหวานกรอบ จะเคลือบตัวแป้ง อร่อยมาก แถมถูกใจทุกวัย เหมาะทำขายเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ เล็งเห็นการจัดการศึกษาอาชีพ การทำขนมครอฟเฟิล ในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งนับว่าเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของชุมชน ประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์ สนใจการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ สนใจที่จะเรียนอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร เพื่อจะได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำไข่เค็มสมุนไพร เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทำอาหารแปรรูปขายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง กศน. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ชุมชน และภาคีเครือข่าย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เข้าร่วมโครงการให้มีความรู้ในการทำขนมครอฟเฟิล
๓. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำขนมครอฟเฟิล โดยการลงมือปฏิบัติ
๔. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำขนมครอฟเฟิล
๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ และใช้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนในอำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนม ครอเฟิล	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำ ขนมครอเฟิล ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำขนมครอเฟิล	๑. วัสดุอุปกรณ์ใน การทำขนมครอเฟิล ๒. การเลือกซื้อวัสดุ ในการทำขนมค รอฟเฟิล ๓. เทคนิคและ ขั้นตอนในการทำ ขนมครอเฟิล ๔. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	- ๑. วิทยากรให้ ความรู้ เรื่อง แนะนำวัสดุ อุปกรณ์ในการทำ ขนมครอเฟิล และการเลือกใช้ เลือกซื้อวัสดุใน การทำขนมครอเฟิล ๒. วิทยากรสาธิต ขั้นตอนการทำ ขนมครอเฟิล ๓. ประเมินผล งาน/ชิ้นงานของ ผู้เรียน	๑๕ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๒	สรุปองค์ ความรู้ ในการ ทำขนมครอเฟิล	- เพื่อสรุปองค์ความรู้ ใน การทำขนมครอเฟิล ของผู้เรียน	ทบทวนองค์ความรู้ ที่ได้รับจากการทำ ขนมครอเฟิล	- วิทยากรและ ผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายสรุปองค์ ความรู้	๑๕ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับการทำขนมครอเฟิล

๒. วัสดุฝึก

๓. แบบทดสอบ จำนวน ๕ ข้อ

การวัดและประเมินผล

๑. ทดสอบความรู้ของผู้เรียนโดยใช้แบบทดสอบความรู้ แบบเลือกตอบ จำนวน ๕ ข้อ
๒. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยใช้แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗)
๓. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอนโดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)
๔. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ของผู้เรียนตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด โดยใช้แบบติดตามผู้เรียนหลังจบการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศน.ตน.๒๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน