

**หลักสูตรอาชีพ การทำวาฟเฟิลเบลเยียม จำนวน ๕ ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ อำเภอบางน้ำเปรี้ยว**  
**กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม**

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน สกร. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ สกร. รวมถึงการส่งเสริมการจัดการช่องทางการจำหน่ายสินค้าและ ผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำอาหารว่าง เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนและเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับ การฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีวะร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำอาหารว่าง
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

เป้าหมายประชาชนผู้สนใจ

๑. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

ระยะเวลา	๕	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ๒.๑ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ประกอบอาชีพในชุมชน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การลงทุน ๒.๔ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ การประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำวอฟเฟิลเบลเยี่ยม ได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำวอฟเฟิลเบลเยี่ยม ได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำวอฟเฟิลเบลเยี่ยม ถูกต้องตามขั้นตอน ๒.๔ บอกวิธีการเพิ่มมูลค่า	๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการ ทำการวอฟเฟิลเบลเยี่ยม ๒.๔ วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์		๔ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ของผลิตภัณฑ์ด้วยการ ออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่			
๓	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำวาฟเฟิลเบล เยียม	๓.๑ สามารถบริหารจัดการ ควบคุมวางแผน กระบวนการผลิต การทำวาฟเฟิลเบลเยียม ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอน และรายละเอียดการจัด องค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของ อาชีพการวาฟเฟิลเบลเยียม ๓.๓ สามารถบอกอุปสรรค และความเสี่ยงของอาชีพ การทำวาฟเฟิลเบลเยียม ๓.๔ สามารถจัดทำ แผนการตลาดเพื่อเข้าสู่ อาชีพการทำวาฟเฟิลเบลเยียม ให้ครอบคลุมและ ประสิทธิภาพสูงสุด		๓๐ นาที	

#### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

#### การวัดผลประเมินผล

๑. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)
๒. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (๔๐)
๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (๔๐)

#### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้