

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมวาฟเฟิล จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมสารคาม

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญยิ่งเพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สกร. จึงได้กำหนดภารกิจในการพัฒนาและยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง ศกร. ตำบลบ้านช่อง

ดังนั้น ศกร. ตำบลบ้านช่อง ได้เห็นถึงปัญหาและความสำคัญของการพัฒนารูปแบบให้หลากหลาย เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ซื้อ รวมทั้งทำให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้เพิ่มความรู้และทักษะอาชีพ พัฒนาอาชีพเดิม สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้ จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำขนมวาฟเฟิล

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
2. มุ่งเน้นการนำความรู้ ประสบการณ์และทักษะไปใช้ในการเพิ่มโอกาสการพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่เดิมให้สามารถแข่งขันสู่ตลาดได้กว้างขวางขึ้น
3. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมวาฟเฟิล
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้และทักษะอาชีพ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครอบครัวได้

เป้าหมาย

- กลุ่มแม่บ้านตำบลบ้านช่อง หมู่ 14 จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4 ชั่วโมง
รวม	5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพ การทำขนมวาฟเฟิล 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิลข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดท้าววัสดุ อุปกรณ์ และ วัสดุดิบ 3. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพ การทำขนมวาฟเฟิลกับ ผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	10 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ในการประกอบอาชีพ การทำขนมวาฟเฟิล แพนซีได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และ เครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมวาฟเฟิลได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล ถูกต้องตาม ขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	2.1 สถานที่ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติ การทำขนมวาฟเฟิล	20 นาที	4 ชม.

3	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ	การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การทำขนมวาฟ เฟิล	3.1 สามารถ บริหาร จัดการ ควบคุม วางแผนการทำขนม วาฟเฟิล 3.2 สามารถบอก ขั้นตอนและราย ละเอียดการ จัดทำ องค์ ประกอบการ ตลาด สำหรับการ เข้าสู่ตลาดของอาชีพ การทำขนมวาฟเฟิล 3.3 สามารถบอก อุปสรรคและความ เสี่ยงของอาชีพการ ทำขนมวาฟเฟิล 3.4 สามารถจัดทำ แผนการตลาด เพื่อเข้าสู่อาชีพ การ ทำขนมวาฟเฟิลให้ ครอบคลุมและมี ประสิทธิภาพสูงสุด	3.1 ให้ผู้เรียน สนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความ คิดเห็น เรื่อง การบริหาร จัดการการผลิต แล้วจัด กิจกรรม การเพื่อสร้าง แนวคิด ในการดำเนิน กิจกรรม การเรียนรู้สรุปองค์ ความรู้ในรูปแบบการ ตอบ คำถามจากใบงาน หรือแบบ บันทึกการ เรียนรู้ 3.2 จัดให้ผู้เรียน แบ่งเป็น กลุ่มๆ เพื่อ ศึกษาสาระ ข้อมูลจาก ใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึก การเรียนรู้ และ จัดการ อภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิด เพื่อสรุปขั้นตอนที่ถูกต้อง และวิธีการเหมาะสม 3.3 วิทยากรสนทนา แลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความ เสี่ยงและ อุปสรรคในการ ประกอบธุรกิจ พร้อม สรุป แนวคิดที่ได้ใน แบบบันทึก การเรียนรู้ 3.4 วิทยากรกำหนดให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดทำ แผนการตลาด อย่างง่ายใน การนำอาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อ วางแผนนำไปใช้จริง เมื่อ เสร็จสิ้นการฝึก โดย วิทยากรให้คำชี้แนะวิธีการ	30 นาที	-
---	---	--	--	---	---------	---

สื่อการเรียนรู้

- 1.เอกสารประกอบการเรียน / ยูทูป
- 2.ใบความรู้/ใบงาน
- 3.อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะ

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
2. ทดสอบความรู้ความเข้าใจ
3. การฝึกปฏิบัติ /ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา