

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรอาชีพ การทำขนมครอฟเฟิล จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์

☐ กลุ่มอาชีพเกษตร ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ครอฟเฟิล (Croffle) เมนูผสมระหว่างครัวซองต์และวาฟเฟิล ทำมาจากแป้งครัวซองต์และอบในเตา
วาฟเฟิล เพื่อให้ได้สัมผัสของขนมที่กรอบนอก เหนียวนุ่มด้านใน เป็นขนมที่กำลังมาแรงและเป็นเมนูสุดฮิตใน
ร้านคาเฟ่ รวมถึงตลาดริมทาง ตลาดกลางคืนทั่วไปก็เห็นร้านครอฟเฟิลบ้างแล้ว เพราะทำง่าย ใช้แค่แป้งครัว
ซองต์สำเร็จรูปนำมาอบในเตาวาฟเฟิลไฟฟ้า ใช้เวลาไม่นาน รสชาติเบสิก คือ เคลือบน้ำตาลทรายแดงหอม ๆ
อบเสร็จความหอมหวานกรอบ จะเคลือบตัวแป้ง อร่อยมาก แถมถูกใจทุกวัย เหมาะทำขายเป็นอาชีพเสริมหรือ
อาชีพหลักได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์ เล็งเห็นการจัดการศึกษาอาชีพ การทำขนมครอฟเฟิล ใน
ปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะ
ในการประกอบอาชีพ ซึ่งนับว่าเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของ
ชุมชน ประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์ สนใจการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ สนใจที่จะเรียนอาชีพการทำไข่เค็ม
สมุนไพร เพื่อจะได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำไข่เค็มสมุนไพร เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถ
นำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทำอาหารแปรรูปขายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง สกร. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ชุมชน และภาคี
เครือข่าย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เข้าร่วมโครงการให้มีความรู้ในการทำขนมครอฟเฟิล
๓. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำขนมครอฟเฟิล โดยการลงมือปฏิบัติ
๔. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำขนมครอฟเฟิล
๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ และใช้ใน
ชีวิตประจำวัน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนในอำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญใน การประกอบอาชีพการทำขนมครอฟเฟิล ๒. เพื่อให้ผู้เรียนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมครอฟเฟิลได้	๑. ความสำคัญของการทำขนมครอฟเฟิล ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมครอฟเฟิล	๑. วิทยากรบรรยายความสำคัญของการทำขนมครอฟเฟิลผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสรุปผลการเรียนรู้ ๒. ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และวิเคราะห์ข้อมูลความเป็นไปได้ในการทำประกอบอาชีพการทำขนมครอฟเฟิลและสรุปผลการเรียนรู้ วิทยากรช่วยสนอแนะเพิ่มเติม ๓. ให้ผู้เรียนได้ศึกษาเพิ่มเติมแล้วสรุปผลการเรียนรู้	๓๐ นาที	
๒	การทำขนมครอฟเฟิล	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมครอฟเฟิล ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำขนมครอฟเฟิล	๑.วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมครอฟเฟิล ๒.การเลือกซื้อวัสดุในการทำขนมครอฟเฟิล ๓.เทคนิคและขั้นตอนในการทำขนมครอฟเฟิล ๔.ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	- ๑.วิทยากรให้ความรู้ เรื่องแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมครอฟเฟิลและการเลือกใช้เลือกซื้อวัสดุในการทำขนมครอฟเฟิล ๒.วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมครอฟเฟิล ๓.ประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียน	๑๕ นาที	๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	สรุปองค์ความรู้ในการทำขนมครกฟเฟิล	- เพื่อสรุปองค์ความรู้ในการทำขนมครกฟเฟิลของผู้เรียน	ทบทวนองค์ความรู้ที่ได้รับจากการทำขนมครกฟเฟิล	- วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายสรุปองค์ความรู้	๑๕ นาที	-
๔	การขายและการส่งเสริมการขายทางออนไลน์	- เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ	การค้าขายออนไลน์ - Facebook - Line	๑. วิทยากรบรรยายเรื่องการขายทางออนไลน์ ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการค้าขายออนไลน์ - Facebook - Line	๓๐ นาที	
๕	คำนวณต้นทุนกำไร	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำคำนวณต้นทุนกำไร	๑.ข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการ ของตลาด ๒.การคิดราคาต้นทุนและ การหาทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขาย	๑. วิทยากรบรรยายการคิดราคาต้นทุนและร่วมกันแลกเปลี่ยนการหาทำเล ที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมใน การค้าขาย	๑๕ นาที	
๖	คุณธรรมใน การประกอบ อาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม ในการประกอบอาชีพ	การมีคุณธรรม จริยธรรมใน การประกอบอาชีพ	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ๑.ความซื่อสัตย์ ๒.ความขยัน อดทน ๓.การออม ๔.ความรับผิดชอบ	๑๕ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับการทำขนมครกฟเฟิล
๒. วัสดุฝึก
๓. แบบทดสอบ จำนวน ๑๐ ข้อ

การวัดและประเมินผล

๑. ทดสอบความรู้ของผู้เรียนโดยใช้แบบทดสอบความรู้ แบบเลือกตอบ จำนวน ๑๐ 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

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร...นางสาวอินทิรา เพชรแสนคำ.....หลักสูตร.....การทำขนมครกฟเฟิล...จำนวนชั่วโมง.....๕ ชม.....
(เรียนวันละ..๕.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่...๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘.....เวลาเรียน.....๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐.....น.
สถานที่จัดการเรียน.....โรงเรียนวิทยาราชภัฏรังสรรค์.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๖ ก.พ. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ทუნ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ - ทิศทางการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ และสาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้ - การคัดเลือกวัตถุดิบ - การเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ - วิธีการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ - ขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมครกฟเฟิล ๔. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่มมูลค่า และการคำนวณราคา ๕. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องช่องทางการจัดจำหน่าย คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ..๕...ชม.

ลงชื่อ.....*อินทิรา เพชรแสนคำ*.....วิทยากร
(นางสาวอินทิรา เพชรแสนคำ)
วันที่...4.../.....ก.พ...../.....2568.....