

**แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**ชื่อหลักสูตรวิชาการทำขนมวาฟเฟิล จำนวน ๑๐ ชั่วโมง**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์**

### ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยได้มีนโยบาย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ กศน. เพื่อประชาชน “ก้าวใหม่ : ก้าวแห่งคุณภาพ” ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๒ ด้านการสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ ข้อที่ ๒.๒ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้นที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบท พื้นที่ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology ข้อที่ ๒.๓ ยกย่องผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำวาฟเฟิล เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมวาฟเฟิล
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้

### กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์
- ประชาชนผู้สนใจ

<b>ระยะเวลา</b>	จำนวน ๑๐ ชั่วโมง			
	ภาคทฤษฎี	จำนวน	๓	ชั่วโมง
	ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๗	ชั่วโมง
		รวม	๑๐	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำขนม วาฟเฟิล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมวาฟเฟิล</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมวาฟเฟิลได้</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมวาฟเฟิล</li> <li>- การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</li> <li>- การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</li> <li>- ส่วนผสมต่างๆของขนมวาฟเฟิล</li> <li>- ขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล</li> <li>- วิธีการเก็บรักษา</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ</li> <li>- การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</li> <li>- การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</li> <li>- ส่วนผสมต่างๆของขนมวาฟเฟิล</li> <li>- ขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล</li> <li>- วิธีการเก็บรักษา</li> </ul>	๑	๒
๒	ช่องทางการ ประกอบ อาชีพการทำ ขนมวาฟเฟิล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจของขนมวาฟเฟิล</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญในการทำขนมวาฟเฟิล</li> <li>- การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล</li> <li>- การลงทุนและ แหล่งทุน</li> <li>- ความต้องการของตลาด</li> <li>- หลักการตลาด</li> <li>- กรรมวิธี</li> <li>- การขนส่ง</li> <li>- แหล่งเรียนรู้</li> <li>- ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล</li> <li>- ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ</li> <li>- ความคุ้มค่าในการลงทุน</li> <li>- ความต้องการด้านการตลาด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อ ต่างๆสถานที่จริงเพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</li> <li>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้</li> </ul>		
๓	วิธีการทำ ขนมวาฟเฟิล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบส่วนผสมในวิธีการทำขนมวาฟเฟิล</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมวาฟเฟิล</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล</li> <li>- ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล</li> <li>- วิธีการทำขนมวาฟเฟิล</li> <li>- การดูแล/การเก็บรักษา</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวกับการทำขนมวาฟเฟิล</li> <li>- อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</li> <li>- วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล</li> </ul>	๑	๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การออกแบบ และบรรจุ ผลิตภัณฑ์ ขนมวาฟเฟิล การบริหาร จัดการใน การประกอบ อาชีพ	- เพื่อให้ผู้เรียนฝึกการ ออกแบบและบรรจุ ผลิตภัณฑ์ขนมวาฟเฟิล - เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวาง แผนการจำหน่ายขนม วาฟเฟิล - เพื่อให้ผู้เรียนฝึก วางแผนการตลาด	- การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย - การวางแผนการจำหน่าย - การวางแผนการตลาด	- วิทยากรบรรยายพร้อม สาธิต และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์และ การดูแลรักษาขนม วาฟเฟิล - วิทยากรบรรยายและให้ ผู้เรียนฝึกวางแผนการ จำหน่ายและวางแผน การตลาด	๑	๒
<b>รวม</b>					๓	๗
					<b>๑๐</b>	

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำขนมวาฟเฟิล
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต  
<https://www.youtube.com/watch?v=QPDDgLD๖lal&t=๑๑๖s>
๓. ใบความรู้ เรื่อง การทำขนมวาฟเฟิล

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางกัลยาณี แซ่อึ้ง หลักสูตรวิชาการทำขนมวาฟเฟิล จำนวน ๑๐ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๘-๙ เดือนสิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๕ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านโชคชัย หมู่ ๗ ตำบลบ้านขบ อำเภอสังขะ จ.สุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๘ ส.ค. ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	<b>๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล</b> ๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล - ความต้องการตลาด - วัสดุอุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง <b>๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล</b> - อุปกรณ์การทำขนมวาฟเฟิล - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมวาฟเฟิล	เรียนวันละ ๕ ชม.
๙ ส.ค. ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	<b>๓. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมวาฟเฟิล</b> - วิธี/ขั้นตอนการทำขนมวาฟเฟิล <b>๔. การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมวาฟเฟิล</b> ๔.๑ การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมวาฟเฟิล - การออกแบบ - การบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมวาฟเฟิล <b>๕. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</b> - การจำหน่ายขนมวาฟเฟิล - การวางแผนการตลาด	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางกัลยาณี แซ่อึ้ง)

วันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๕