

**หลักสูตรการทำขนมเครปเย็น**  
**หลักสูตร 27 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**๑. ความเป็นมา**

ขนมเครปเย็น เป็นขนมที่มีประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน ความจริงแล้วมีอาหารที่คล้ายคลึงใกล้เคียงกับเครป ในทุกซีกโลก ไม่ว่าจะเป็นแพนเค้ก นาน ปิต้า โรตีสี่ ซึ่งมีส่วนผสมของแป้ง ไข่ น้ำตาล นม เนย แตกต่างกันใน ปัจจุบัน เครปเย็นเป็นขนมยอดฮิตของผู้ใหญ่ และเด็กที่ชื่นชอบขนมหวาน คงเป็นเพราะรสชาติ ความอร่อยที่ผสมผสานได้อย่างลงตัว รูปลักษณ์ชวนรับประทาน

การประกอบอาชีพธุรกิจขนมเครปเย็น เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว หรือทำเป็นอาชีพเสริมรายได้ กศน.ตำบลโคกมะขาม จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมเครปเย็นขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

**๒. หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

**๓. จุดประสงค์**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะการทำขนมเครปเย็น

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพได้

**๔. กลุ่มเป้าหมาย**

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**๕. ระยะเวลา**

จำนวน ๒๗ ชั่วโมง วันที่.....

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเครปเย็น	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเครปเย็นได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเครปเย็น การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การคัดเลือกวัสดุ	อธิบาย ขั้นตอน การทำ การเตรียมและคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์	๑	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	การทำขนมเครปเย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมเครปเย็นได้</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมได้</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุภัณฑ์ขนมเครปเย็นได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม</li> </ul>	<p>การทำขนมเครปเย็น จำนวน ๔ ชนิด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนผสมของขนมเครปเย็น</li> <li>- ขั้นตอนการทำขนมเครปเย็น</li> <li>- การบรรจุภัณฑ์ของขนมเครปเย็น</li> </ul>	<p>๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมเครปเย็น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนผสมของขนมเครปเย็น</li> <li>- ขั้นตอนการทำขนมเครปเย็น</li> <li>- การบรรจุภัณฑ์ขนมเครปเย็น</li> </ul> <p>๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมเครปเย็น</p>	๕	๑๕
๓.	การบริหารจัดการ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้</li> </ul>	<p>การบริหารจัดการ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การกำหนดราคาขาย</li> <li>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</li> <li>- ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</li> </ul>	<p>๑. วิทยากรบรรยาย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย</li> <li>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</li> <li>- ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</li> </ul> <p>๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p>	๓	๓
<b>รวม</b>					<b>๙</b>	<b>๑๘</b>

๗. สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร

๘. การวัดผลประเมินผล

๑. ประเมินผลระหว่างเรียนจากงานที่มีคุณภาพเพียงพอ
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ๘๐ ร้อยละ
๒. มีผลงานผ่านการประเมินที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนม