



หลักสูตรวิชาชีพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
อำเภอท่าตะเกียบ
สำนักงาน กศน.จังหวัดฉะเชิงเทรา
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงศึกษาธิการ

ชื่อหลักสูตร การทำช็อคโกแลตมูสเค้ก จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอท่าตะเียบ จังหวัดฉะเชิงเทรา
กิจกรรม พัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

ความเป็นมา

การจัดประชุมสัมมนาทั้งภายในและภายนอกองค์กรแต่ละครั้งต้องมีการสั่งอาหารกล่อง อาหารว่าง หรือที่เราเรียกกันว่า Snack Box มารับประทานระหว่างเบรคด้วย ซึ่งหลายครั้งผู้จัดงานเหล่านี้มักจะละเลยจุดสำคัญในการเลือกอาหารจัดเบรค อย่างการเลือกสั่งแต่เมนูเดิมๆ เพราะนึกไม่ออกว่าจะจัดเลี้ยงอะไรให้ผู้เข้าร่วมดี เพื่อให้การเลือก Snack Box สำหรับงานประชุมสัมมนาไม่น่าเบื่อจำเจ และเป็นที่ถูกใจผู้เข้าร่วมงานทุกคน แบบที่ผู้จัดไม่ต้องลำบากกว่าเดิมนั้นเลยขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สำหรับกับชาวไทยศูนย์ การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอท่าตะเียบ เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาตามอัธยาศัยให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษาได้มองเห็นความสำคัญและช่องทางในการขยายอาชีพ Barista และการทำ Bakery ให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ประกอบกับทางสำนักงาน กศน.ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปประกอบอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้ทั้งนี้ได้นำมาดำเนินการจัดสอนหลักสูตร การทำช็อคโกแลตมูสเค้ก ซึ่งผู้เรียนได้มีทักษะได้มีความรู้ สามารถนำมาประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้และใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ได้มีความคิดริเริ่มในการพัฒนาการชงกาแฟโบราณ และการทำช็อคโกแลตมูสเค้กให้มีรูปลักษณะที่เปลี่ยนไปจากเดิม โดนใช้ภูมิปัญญาและทรัพยากร ที่มีในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุด จึงจัดทำการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก ขึ้น ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอท่าตะเียบ จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรเพื่อมุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการและเหตุผล

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และปฏิบัติตามขั้นตอนกาแฟโบราณได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 5 ชม.

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
 - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก

- 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
- 1.3 แหล่งเรียนรู้
- 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
 - 2.1 ส่วนผสม,วัตถุดิบและการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
 - 2.2 วิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
 - 2.3 วิธีและขั้นตอนในการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
3. การบริหารจัดการการประกอบอาชีพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
 - 3.1 การบริหารจัดการการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
 - 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพจัดการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
 - 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
 - 3.1.3 การวางแผนการผลิต
 - 3.2 การจัดการตลาดในการการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
 - 3.2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า
 - 3.2.2 การวางแผนการตลาด

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
2. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
3. อบรมให้ความรู้
4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. เรียนรู้ด้วยตนเอง
6. ฝึกปฏิบัติจริง
7. ติดตามประเมินผลและรายงานผล

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
2. สื่อบุคคล/วิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก
3. แหล่งข้อมูลจาก Internet
4. วีดิทัศน์/แผ่นภาพ
5. ใบความรู้/ใบงาน
6. แหล่งเรียนรู้
7. สถานที่ศึกษาดูงาน
8. หน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้อง

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินผลจากทักษะและผลงานของผู้เรียน
2. ประเมินจากความพึงพอใจของผู้เรียน

เงื่อนไขการผ่านฝึกอบรม

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินจากทักษะและผลงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

หลักฐานการผ่านการอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

หลักสูตรการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก	1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 2. บอกแหล่งเรียนรู้ออกทิศทางทางการประกอบอาชีพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 2. แหล่งเรียนรู้ออกทิศทางทางการประกอบอาชีพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก	1. สร้างความเข้าใจกับกลุ่มเป้าหมาย 2. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลในชุมชนและสถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้เป็นข้อมูลในการประกอบถึงความเป็นไปได้ที่จะสามารถนำไปประกอบอาชีพในชุมชน 3. ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	1	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 2.1 ส่วนผสม,วิธีการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 2.2 วิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 2.3 วิธีและขั้นตอนในการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก	1. บอกส่วนผสมและวัตถุดิบของการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก บอกวิธีและขั้นตอนในการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 2. บอกวิธีและขั้นตอนในการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก	1. ส่วนผสมและวัตถุดิบของการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 2. วิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 3. วิธีและขั้นตอนในการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก	- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนประสบการณ์ - วิทยากรอธิบายส่วนผสมและวัตถุดิบของการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก - วิทยากรอธิบายวิธีและขั้นตอนในการเตรียมการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก และฝึกพร้อมฝึกปฏิบัติ - วิทยากรอธิบายพร้อมฝึกปฏิบัติวิธีและขั้นตอนในการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก		3.30

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ทฤษฎี
3	การบริหารจัดการการประกอบอาชีพ การทำช็อคโกแลตมูสเค้ก	3.1 สามารถบริหารจัดการการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 3.1.1 การควบคุมคุณภาพการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 3.1.3 การวางแผนการผลิต	3.1 การบริหารจัดการการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพจัดการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.2 การจัดการตลาดในการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก	3.1 การบริหารจัดการการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 3.1.1 ครูและผู้เรียนร่วมกันกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตและลดต้นทุน 3.1.2 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.2 การจัดการตลาดในการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 3.2.1 ข้อมูลการตลาดและการวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมายและแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก	30	นาที่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.2 สามารถจัดการตลาดในการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก 3.2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การวางแผนการตลาด	3.2 การจัดการตลาดในการทำช็อคโกแลตมูสเค้ก			
		รวม			1.30	3.30

ผู้รับผิดชอบโครงการ

(นายสงวน มุลวงศ์)
ครู กศน.ตำบล

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวสาคร คำกลาง)
ครู
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอท่าตะเียบ

