

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำท็อฟฟี่เค้ก จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแปลงยาว

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขต ระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้น การต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนจุลภาคตำบลแปลงยาวพบว่าสภาพพื้นที่ตำบล แปลงยาว เป็นเขตนิคมภาคอุตสาหกรรม มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากนี้จะมีการ ประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ยังถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภค ประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็ทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบล แปลงยาว ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลแปลงยาว เห็นความสำคัญของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าร่วมฝึกทักษะอาชีพในด้านต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้รับบริการ การจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง วิชาการทำท็อฟฟี่เค้ก ในครั้งนี้เพื่อ เป็นแนวทางเลือกให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริมหรือเพิ่มทักษะ เพื่อประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำท็อฟฟี่เค้ก
๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการจัดจำหน่ายการทำท็อฟฟี่เค้ก ได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป หมู่ที่ ๑๑ ต.แปลงยาว อ.แปลงยาว จ.ฉะเชิงเทรา

ระยะเวลา

เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐

หลักสูตรวิชาชีพ การทำท็อปปี้เค้ก ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำท็อปปี้เค้ก	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชม.	
		เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำท็อปปี้เค้ก	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำท็อปปี้เค้ก ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำท็อปปี้เค้ก ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำท็อปปี้เค้ก ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำท็อปปี้เค้ก	๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำท็อปปี้เค้ก ๓.๑ ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องตลาด	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำท็อปปี้เค้ก ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๓.๑.๒ ร้านค้า</p> <p>การทำท็อปปิ้งเค้ก</p> <p>แบบมีหน้าร้าน</p> <p>๓.๒ ผู้ประกอบ</p> <p>ร้านขนม</p> <p>ดอกจอกที่</p> <p>ประสบ</p> <p>ความสำเร็จ</p>	<p>๑.๓ ศึกษาจากผู้ประกอบขนม</p> <p>ดอกจอกที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>๒. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้</p> <p>จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p>		
		<p>เพื่อให้ผู้เรียนบอก</p> <p>ทิศทางการ</p> <p>ประกอบอาชีพ</p> <p>การทำท็อปปิ้งเค้ก</p> <p>ได้</p> <p>ด้วยกระบวนการ</p> <p>คิดเป็น</p>	<p>ทิศทางการ</p> <p>ประกอบอาชีพ</p> <p>การทำท็อปปิ้งเค้ก</p>	<p>๑. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน</p> <p>วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการ</p> <p>ประกอบอาชีพการทำท็อปปิ้ง</p> <p>เค้ก</p> <p>๒. การใช้กระบวนการคิดเป็น</p> <p>กำหนดทิศทางการประกอบ</p> <p>อาชีพการทำท็อปปิ้งเค้ก</p>		
๒.	<p>ทักษะการ</p> <p>ประกอบอาชีพ</p> <p>การทำท็อปปิ้ง</p> <p>เค้ก</p> <p>- การเตรียม</p> <p>อุปกรณ์</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียน</p> <p>สามารถเลือกซื้อ</p> <p>วัสดุอุปกรณ์ได้</p> <p>อย่างมีคุณภาพ</p>	<p>๑. การเตรียมวัสดุ</p> <p>อุปกรณ์ที่ใช้ในการ</p> <p>ทำท็อปปิ้งเค้ก</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่</p> <p>ใช้ในการทำท็อปปิ้ง</p> <p>เค้ก</p> <p>๑.๒งบประมาณใน</p> <p>การจัดซื้อวัสดุ</p> <p>อุปกรณ์</p> <p>๑.๓ สถานที่</p> <p>จำหน่ายวัสดุ</p> <p>อุปกรณ์</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา</p> <p>จากใบความรู้ เรื่องการ</p> <p>เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน</p> <p>การทำท็อปปิ้งเค้ก</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและ</p> <p>สาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์</p> <p>ที่ใช้ในการทำท็อปปิ้งเค้ก</p> <p>๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม</p> <p>สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล</p> <p>ความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>		๒ชม.
	<p>- การทำท็อปปิ้ง</p> <p>เค้ก</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียน</p> <p>สามารถบอก</p> <p>ส่วนผสมของการ</p> <p>ทำท็อปปิ้งเค้ก</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียน</p> <p>สามารถบอก</p> <p>ขั้นตอนการทำ</p> <p>การทำท็อปปิ้งเค้ก ได้</p>	<p>๒. การทำท็อปปิ้งเค้ก</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของ</p> <p>การทำท็อปปิ้งเค้ก</p> <p>๒.๒ ขั้นตอน</p> <p>การทำท็อปปิ้งเค้ก</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา</p> <p>จากใบความรู้ เรื่อง</p> <p>การทำท็อปปิ้งเค้ก</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและ</p> <p>สาธิตเกี่ยวกับการทำท็อปปิ้งเค้ก</p>		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำท้อพฟี่เค้ก ได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำท้อพฟี่เค้ก	๒.๓ งบประมาณการทำท้อพฟี่เค้ก	๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการทำท้อพฟี่เค้ก ๔. วิทยากรประเมินผลการทำการท้อพฟี่เค้ก ของผู้เรียน		
	- การบรรจุภัณฑ์การทำท้อพฟี่เค้ก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำท้อพฟี่เค้ก ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุการทำท้อพฟี่เค้ก ได้	๓.บรรจุภัณฑ์การทำท้อพฟี่เค้ก ๓.๑ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำท้อพฟี่เค้ก ๓.๓การบรรจุการทำท้อพฟี่เค้ก	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์การทำท้อพฟี่เค้ก ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำท้อพฟี่เค้ก ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุการทำท้อพฟี่เค้ก ๔. วิทยากรประเมินผลการ		

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำท้อพฟี่เค้ก

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวราวดี แสนยมาต)

ตำแหน่ง.ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางเตือนจิตร์ ราศรีมิน)

ครู (ชำนาญการพิเศษ) รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอแปลงยาว

หมายเหตุ ๑. สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

๒. ขอให้เลือกกลุ่มอาชีพ ลงในแบบ กศ.ตบ.๑๕

๓. หากในสถานศึกษาเดียวกันมีชื่อหลักสูตรเดียวกันที่ดำเนินการแล้ว ไม่จำเป็นต้องส่งมาเนื่องจากไม่สามารถอัปโหลดซ้ำกันได้