

ชื่อหลักสูตรการทำขนมท็อฟฟี่เค้ก

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำขนมท็อฟฟี่เค้ก และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมท็อฟฟี่เค้ก
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนา

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๔.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมท็อฟฟี่เค้ก

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมท็อฟฟี่เค้ก	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมท็อฟฟี่เค้กได้	- อุปกรณ์การทำขนมท็อฟฟี่เค้ก - เตาอบ - ถาด - อ่างผสม - หม้อ - เครื่องปั่นเอนกประสงค์ - ถ้วยตวง - ตาชั่ง -วัสดุการทำขนมท็อฟฟี่เค้ก - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ผงโกโก้ จำนวน ๕ ชีด - เนยสด จำนวน ๑ กิโลกรัม - นมสดคาร์เนชั่น จำนวน ๓ กระทบอง - น้ำตาลทราย จำนวน ๒ กิโลกรัม - แป้งตราว่าว จำนวน ๑ กิโลกรัม - เม็ดมะม่วงหิมพานต์ จำนวน ๑ กิโลกรัม - แป้งเค้ก จำนวน ๑ กิโลกรัม - ผงฟู จำนวน ๑ ชีด - วิเกลีส จำนวน ๑ ถุง - ไข่ไก่ จำนวน ๑ กระทบะ - น้ำมันพืช จำนวน ๑ ขวด - กล่องฟรอยด์ จำนวน ๑ แพ็ค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมท็อฟฟี่เค้กและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมท็อฟฟี่เค้ก - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมท็อฟฟี่เค้กแต่ละขั้นตอน	๑๕ นาที	

๒	<p>วิธีการทำขนมท็อฟฟี่เค้ก</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมท็อฟฟี่เค้ก</p> <p>-สามารถทำขนมท็อฟฟี่เค้กได้</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมท็อฟฟี่เค้ก</p> <p>- ปฏิบัติการทำขนมท็อฟฟี่เค้ก</p> <p>- ขั้นตอนการทำตัวขนมท็อฟฟี่เค้ก</p> <p>-วอร์มเตาอบไฟบน-ล่าง อุณหภูมิ ๒๐๐ องศา ๓๐ นาที จากนั้นปรับเป็นอุณหภูมิ ๑๘๐ องศา ๒๐ นาที</p> <p>-เตรียมพิมพ์ขนาดกลางทาเนยให้ทั่ว จะทำให้ตัวเค้กออกง่ายเวลาแกะ</p> <p>-ร่อนแป้งเค้ก ผงโกโก้ ผงฟู เข้าด้วยกันและพัก</p> <p>-ตีไข่ไก่กับน้ำตาลทรายด้วยเครื่องตีความเร็วสูง ประมาณ ๓๐ นาที จนกลายเป็นเนื้อครีม</p> <p>-ใส่แป้งวาว ผงโกโก้ ผงฟูที่พักไว้ในอ่างผสมตามด้วยเนยสดละลายตีด้วยเครื่องตีความเร็วต่ำ ประมาณ ๑๕ นาที จนเนื้อเข้ากันดี</p> <p>-นำส่วนผสมที่ได้แล้วเทใส่พิมพ์ที่รองด้วยกระดาษไขเคลือบพิเศษ ๒ ด้าน นำเข้าเตาอบ ประมาณ ๓๐ นาที</p> <p>-ขั้นตอนการทำหน้าเค้ก</p> <p>-ใส่วิปป์ครีมลงในหม้อตามด้วยเนยสดละลาย ผงโกโก้ น้ำตาลทราย และแป้งเค้ก คนให้ส่วนผสมเข้ากัน</p> <p>-นำหม้อขึ้นตั้งไฟปานกลางแล้วคนไปเรื่อยๆ จนส่วนผสมเข้ากันดียกออกจากเตา เทเม็ตมะม่วงหิมพานต์ลงไปคนให้เข้ากัน จากนั้นเทลงบนหน้าขนม เป็นอันเสร็จ</p> <p>*ถ้าไม่ชอบหน้าเยิ้มๆก็เอาเข้าเตาอบประมาณ ๑๐ นาที*</p>	<p>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมท็อฟฟี่เค้กพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>		๔.๓๐ ชั่วโมง
๓	<p>การจัดการและการจำหน่าย</p>	<p>- แสวงหาเทคนิคการจำหน่ายและการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>- การจัดการและการจำหน่าย</p> <p>- การบรรจุภัณฑ์</p> <p>- การเลือกทำเล / การจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>- ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย</p>	<p>- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๔.๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมท้อพีเค้ก

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-

