# หลักสูตรการทำคัพเค้ก

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

**ความเป็นมา**

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

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตาอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำคัพเค้ก และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

**จุดมุ่งหมาย**

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำคัพเค้ก

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

**เป้าหมาย**

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนา

**ระยะเวลา**

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒.๓๐ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**การทำคัพเค้ก

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | อุปกรณ์การทำคัพเค้ก | - มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำคัพเค้กได้ | **- อุปกรณ์การทำคัพเค้ก**<br>- เตาอบ<br>- ถาด<br>- อ่างผสม<br>- หม้อ<br>- เครื่องปั่นเอนกประสงค์<br>- ถ้วยตวง<br>- ตาชั่ง<br>**-วัสดุการทำคัพเค้ก**<br>๑. แป้งเค้ก จำนวน ๒<br>๒. น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม<br>๓. เกลือ จำนวน ๒ ห่อ<br>๔. ไข่ไก่ จำนวน ๓๐ ฟอง<br>๕. นมสด จำนวน ๑ ขวด<br>๖. เอสพี จำนวน ๑ กระปุก<br>๗. น้ำมันถั่วเหลือ ๑ ขวด<br>๘. ผงฟู จำนวน ๑ กิโลกรัม<br>๙. กลิ่นนมสด จำนวน ๑ ขวด<br>๑๐. ถ้วยคัพเค้ก จำนวน ๒ แพ็ค<br>๑๑. ดรีมมี่ วิปปิ้งครีม (รสหวาน) จำนวน ๑ กิโลกรัม<br>๑๒. น้ำตาลแต่งหน้าเค้ก จำนวน ๑ ถุง<br>๑๓. ท๊อปปิ้ง เยลลี่ จำนวน ๑ ถุง | - วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคัพเค้ก และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำคัพเค้ก<br>- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำคัพเค้กแต่ละขั้นตอน | ๑๕ นาที | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ๒ | วิธีการทำทำคัพเค้ก | - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำทำคัพเค้ก<br>-สามารถทำทำคัพเค้ก ได้ | - ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำทำคัพเค้ก - ปฏิบัติการทำทำคัพเค้ก<br>- ขั้นตอนการทำทำคัพเค้ก<br>-วอร์มเตาอบไฟบน-ล่าง อุณหภูมิ ๑๘๐ องศา ๒๐ นาที จากนั้นปรับเป็นอุณหภูมิ ๑๘๐ องศา ๑๐ นาที<br>-ร่อนแป้งเค้กการทำคัพเค้ก<br>-ตีไข่ไก่กับน้ำตาลทรายด้วยเครื่องตีความเร็วสูงประมาณ ๑๐ นาที จนกลายเป็นเนื้อครีม<br>-ใส่แป้งเค้ก ผงฟู เกลือ ที่พักไว้ในอ่างผสม ตามด้วยน้ำมันถั่วเหลืองตีด้วยเครื่องตีความเร็วต่ำประมาณ ๕ นาที จนเนื้อเข้ากันดี<br>-นำส่วนผสมที่ได้แล้วเทใส่ถ้วยคัพเค้กที่เตรียมไว้ นำเข้าเตาอบประมาณ ๒๐ นาที<br>-ขั้นตอนการทำหน้าเค้ก<br>-ใส่น้ำเย็นจัดลงในอ่างผสม เทวิปปิ้งครีมแบบผงลงในอ่าง จากนั้นตีด้วยเครื่องใช้เวลา ๑๐ นาที จนวิปปิ้งครีมตั้งยอด<br>-นำคัพเค้กออกจากเตาอบ พักไว้ให้เย็น<br>-นำวิปปิ้งครีมเทใส่ลุงบีบ แล้วนำไปตกแต่งหน้าคัพเค้ก<br>-แล้วนำท้อปปิ้งที่เตรียมไว้ มาตกแต่งบนวิปปิ้งครีมอีกที<br>*ถ้าไม่ชอบหน้าเยิ้มๆก็เอาเข้าเตาอบประมาณ ๕ นาที | - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำคัพเค้กพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน | | ๒.๓๐ ชั่วโมง |
| ๓ | การจัดการและการจำหน่าย | - แสวงหาเทคนิคการการจำหน่ายและการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | - การจัดการและการจำหน่าย<br>- การบรรจุภัณฑ์<br>- การเลือกทำเล / การจำหน่าย<br>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ<br>- ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย | - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | ๑๕ นาที | |
| | | | | | ๓๐ นาที | ๒.๓๐ ชั่วโมง |

**สื่อการเรียนรู้**

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

**การวัดผลประเมินผล**

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

**การจบหลักสูตร**

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำคัพเค้ก

**เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ**

-

**การเทียบโอน**

-

# หลักสูตรการทำขนมท๊อฟฟี่เค้ก

## จำนวน ๕ ชั่วโมง

จัดทำโดย

กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดฉะเชิงเทรา