

หลักสูตรการทำเค้กจากหน้านิ่ม

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในทำเค้กจากหน้านิ่ม
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพพระยะสัน (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำเค้กจากหน้านิ่ม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำเค้กจากหน้านิ่ม	- บอกวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กจากหน้านิ่ม - เลือกวัตถุดิบในการทำเค้กจากหน้านิ่มได้เหมาะสม	- อุปกรณ์ การทำเค้กจากหน้านิ่ม - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ ๑. ไข่แดง ๒. น้ำตาลทราย ๓. นมสด ๔. น้ำมันพืช ๕. แป้งเค้ก ๖. เกลือ ๗. ผงฟู ๘. ลูกจากเชื่อม ๙. ครีมออฟทาร์ทาร์ ๑๐. ซึ้งสำหรับนึ่ง ๑๑. เต้าแก๊ส ๑๒. กะละมัง รายการที่ ๑๐-๑๒ ได้จากวิทยากร	- วิทยากร บรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กจากหน้านิ่มเทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำเค้กจากหน้านิ่ม	๑ ชม.	
๒	วิธีการทำเค้กจากหน้านิ่ม	-เลือกวัตถุดิบในการทำเค้กจากหน้านิ่มได้เหมาะสม	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำเค้กจากหน้านิ่ม - ปฏิบัติลงมือการทำเค้กจากหน้านิ่ม - ขั้นตอนการทำตัวเค้ก ๑. ตีไข่แดงพอแตก ใส่ น้ำตาลทรายลงไปตีจนเข้ากัน เติมนมกับน้ำมันพืช แล้วคนจนเข้ากัน เติมหลีนวานิลลาแล้วคนจนเข้ากัน ใส่แป้งที่ร่อนพร้อมผงฟู ผงโกโก้ และเกลือลงไป ตะล่อมจนเข้ากัน แต่อย่านานมาก เพราะเค้กจะเหนียวได้ ๒. ตีไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์จนเป็นฟองหยาบ แล้วค่อย ๆ ทอยใส่ น้ำตาลทรายลงไป แบ่งใส่สัก ๓ ครั้ง ตีจนตั้งยอดอ่อนถึงกลาง อย่าตีจนตั้งยอดแข็ง เวลาเอาไปผสมกับส่วนของไข่	- วิทยากร บรรยายวิธีการทำเค้กจากหน้านิ่ม - ลงมือปฏิบัติ		๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

			<p>แดงจะทำให้คนเข้ากันยากมาก เพราะต้องใช้เวลาตะล่อมนาน ทำให้ฟองอากาศยุบตัวเยอะ ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เค้กไม่ฟู พอตั้งยอดแล้วก็ตักเมอแรงค์ไข่ขาวสัก ๑/๓ ส่วนมาตะล่อมกับส่วนผสมของไข่แดง ตะล่อมเบา ๆ จนเข้ากัน หลังจากนั้นก็ใส่เมอแรงค์ไข่ขาวส่วนที่เหลือลงไปจนหมด แล้วตะล่อมจนเข้ากันดี</p> <p>๓. พอเข้ากันแล้วเทใส่พิมพ์ขนาด ๓ ปอนด์ที่เตรียมไว้ เคาะพิมพ์เบา ๆ สัก ๑-๒ ครั้ง แล้วนำไปนึ่งในเตาแก๊สเป็นเวลา ๖๐ นาที พออบเสร็จแล้วก็พักไว้ในพิมพ์ก่อนประมาณ ๑๐-๑๕ นาที แล้วนำเค้กออกมาพักบนตะแกรง ขั้นตอนการทำหน้าเค้กจากลูกจาก</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ต้มน้ำใส่ใบเตย ๒. นำลูกจากเชื่อมลงไปเคี่ยว ๓. นำน้ำเชื่อมลูกจากราดลงบนแป้งเค้ก 			
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-