

## ชื่อหลักสูตรการทำขนมเบเกอรี่(ขนมมาม่อนเค้ก,ขนมบราวนี่)

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### ความเป็นมา

ตามนโยบาย สกร.ส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพการทำขนมเบเกอรี่(ขนมมาม่อนเค้ก,ขนมบราวนี่)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 ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมเบเกอรี่(ขนมมาม่อนเค้ก,ขนมบราวนี่)

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

**เป้าหมาย**

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง  
 ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง  
 ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเบเกอรี่(ขนมมาม่อนเค้ก,ขนมบราวนี่)**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้อ	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมเบเกอรี่ (ขนมมาม่อนเค้ก,ขนมบราวนี่)	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมเบเกอรี่ (ขนมมาม่อนเค้ก,ขนมบราวนี่)	- อุปกรณ์การทำขนมเบเกอรี่(ขนมมาม่อนเค้ก,ขนมบราวนี่) - เตาอบ - ถาด - อ่างผสม - หม้อ - เครื่องตีเอนกประสงค์ - ถ้วยตวง - ตาชั่ง - กระดาษไข - ที่ร่อนแป้ง - ถาด - ตะกร้อมือ -วัสดุการทำขนมเบเกอรี่(ขนมมาม่อนเค้ก,ขนมบราวนี่) - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ ๑. แป้งเอนกประสงค์ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๒. ผงกาแฟ จำนวน ๕ ซอง ๓. ผงโกโก้ จำนวน ๕ ซอง ๔. ไข่ไก่ เบอร์ ๐ จำนวน ๑ กะทะ ๕. น้ำตาลทราย จำนวน ๒ กิโลกรัม ๖. ผงฟู จำนวน ๑ ห่อ ๗. เนยสดชนิดเค็ม จำนวน ๑ กิโลกรัม ๘. อัลมอนต์สไลซ์ จำนวน ๕ ชีด ๙. ดาร์คช็อกโกแลตชิพ จำนวน ๕ ชีด	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเบเกอรี่ (ขนมมาม่อนเค้ก,ขนมบราวนี่)และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมเบเกอรี่ (ขนมมาม่อนเค้ก,ขนมบราวนี่)และวิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมเบเกอรี่ (ขนมมาม่อนเค้ก,ขนมบราวนี่)แต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	

			<p>๑๐. ก่อหลอมพอยล์เหลี่ยมพร้อมฝา จำนวน ๑ แพ็ค</p> <p>๑๑. แป้งเค้ก จำนวน ๑ กิโลกรัม</p> <p>๑๒. ครีมห้อฟาร์ทาร์ จำนวน ๕ ซีด</p> <p>๑๓. กลิ่นวนิลา จำนวน ๑ ห่อ</p> <p>๑๔. เกลือถุงเล็ก จำนวน ๑ ถุง</p>			
๒	<p>วิธีการทำ</p> <p>ขนมเบเกอรี่</p> <p>(ขนมมาม่อนเค้ก, ขนมบราวนี่)</p>	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านขนมเบเกอรี่ (ขนมมาม่อนเค้ก, ขนมบราวนี่</p> <p>-สามารถทำขนมเบเกอรี่ (ขนมมาม่อนเค้ก, ขนมบราวนี่</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคขนมเบเกอรี่ (ขนมมาม่อนเค้ก,ขนมบราวนี่)</p> <p>- ปฏิบัติการทำขนมมาม่อนเค้ก</p> <p>- ขั้นตอนการทำขนมมาม่อนเค้ก</p> <p>ส่วนผสมต่อ ๑ ชุด</p> <p>๑. นำไข่ไก่มาแยกไข่ขาว ไข่แดง ออกจากกันอย่าให้ไข่แดงแตกเด็ดขาด</p> <p>๒. นำไข่แดง และน้ำตาลทราย เกลือ มาผสมตีให้เข้ากัน</p> <p>๓. ใส่ น้ำมันพืช น้ำเปล่า กลิ่นวนิลาตีให้เข้ากัน</p> <p>๔. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู ใส่ลงในส่วนผสมไข่แดงที่เตรียมไว้ผสมให้เข้ากันและพักไว้</p> <p>ประมาณ ๒๐ นาที</p> <p>๕. นำไข่ขาวใส่กะละมัง เทครีมอ้อฟาร์ทาร์ น้ำตาลทรายผสมให้เข้ากัน</p> <p>๖. เริ่มตีไข่ขาวด้วยเครื่องตีความเร็วต่ำๆ แล้วค่อยๆ เทน้ำตาลทรายที่ผสมครีมอ้อฟาร์ทาร์ลงไปเร่งเครื่องตีด้วยความเร็วปานกลาง จนครีมีมีความหนืดแล้วพักไว้</p> <p>๗. แบ่งส่วนผสมไข่ขาวส่วนหนึ่งใส่ลงในส่วนผสมไข่แดงที่พักไว้ ผสมให้เข้ากัน</p> <p>๘. ตักใส่พิมพ์แต่งหน้าด้วยอัลมอนต์สไลซ์และคาร์ค็อกโกแลตชิพ อบด้วยไฟ ๑๗๐ องศา ประมาณ ๓๐ นาทีต่อ/๑ ชุด</p> <p>๙. ได้เค้กมาม่อนพร้อมเสิร์ฟ</p> <p>- ปฏิบัติการทำขนมบราวนี่</p> <p>- ขั้นตอนการทำขนมบราวนี่</p> <p>๑. เตรียมภาตสำหรับอบ</p> <p>๒. นำเนยสดผสมกับน้ำตาลทราย นำเข้าไมโครเวฟให้เนยละลาย ใช้เวลาประมาณ ๕ นาที</p> <p>๓. ใช้ตะกร้อมือคนเพื่อให้น้ำตาลทรายละลายให้ได้มากที่สุด</p> <p>๔. ใส่โกโก้ กาแฟ ลงไปแล้วนำเข้าไมโครเวฟเพื่อละลาย ใช้เวลาประมาณ ๕ นาที</p>	<p>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมบราวนี่พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p>	๘ ชั่วโมง	

			<p>๕.ใช้ตะกร้อมือคนให้โกโก้ กาแฟ ละลายเข้ากับ ส่วนผสมเนยพักให้เย็น</p> <p>๖.ร่อนแป้งสาลีเอนกประสงค์ ผงฟู และผงโกโก้เข้าด้วยกัน ๒ รอบ</p> <p>๗.เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ใช้ไฟบน-ล่าง เปิดพัดลม เตรียมไว้</p> <p>๘.ตอกไข่ไก่ใส่อ่างผสมใส่ผงกาแฟตีให้เข้ากันจนไข่ขึ้นฟอง</p> <p>๙.ใส่ส่วนผสมโกโก้ กาแฟ ที่เย็นลงไป</p> <p>๑๐.ตีส่วนผสมด้วยความเร็วปานกลางจนส่วนผสมโกโก้ กาแฟ มีสีอ่อนลงเล็กน้อยหรือจนกว่าน้ำตาลทรายจะละลายได้พอสมควร(สูตรนี้จะยังคงเหลือน้ำตาลทรายเป็นเกล็ดๆไม่ละลายทั้งหมด)</p> <p>๑๑.แบ่งแป้งเป็น ๒ ส่วน ส่วนแรกใส่ลงไปตีผสมด้วยความเร็วต่ำ หรืออาจจะใช้ตะกร้อมือตะล่อมจนส่วนผสมเข้ากันดี</p> <p>๑๒.ใส่แป้งส่วนที่ ๒ ลงไปตีให้เข้ากัน</p> <p>๑๓.เทลงในถาดอบแล้วนำไปอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๓๐ นาทีหรือจนกว่าเค้กจะสุก</p> <p>๑๔.เมื่อเค้กสุกนำออกมาจากเตาอบผึ่งบนตะแกรงให้เย็น ตัดเป็นชิ้นๆตามต้องการ ตัดใส่กล่องที่เตรียมไว้โรยด้วยดาร์คช็อกโกแลตชิพ อัลมอนต์สไลซ์ นำไปแช่เย็น สามารถรับประทานได้</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑ ชั่วโมง	
					๒ ชั่วโมง	๘ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมเบเกอรี่(ขนมมาม่อนเค้ก,ขนมบราวนี่)