

## หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

**ชื่อหลักสูตร** การทำเค้กชิฟฟอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวา จำนวน ๕ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางปะกง

### ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทาง หรือการบริการ รวมถึง การเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบกับกลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re – skill และ up – skill เพื่อนำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้อุตสาหกรรมกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เนื่องจากมีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ หรือมีเวลารว่าง ต้องการประกอบอาชีพเสริม โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career -Based Education)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำเค้กชิฟฟอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวาเพื่อส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหา การว่างงานในสถานะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการทำเค้กชิฟฟอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวา
๒. เพื่อให้กลุ่มได้ศึกษาและพัฒนาให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

- ๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
- ๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียนหลักสูตรการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวา เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวา	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวาได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวาได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวาได้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวาได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๔. อภิปรายร่วมกัน	๓๐	นาที่
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวาได้	๑. บอกอุปกรณ์ในการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวาได้ ๒. บอกวิธีการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวาได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถทำการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวาได้	๒.๑ ประวัติของการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวา ๒.๒ อุปกรณ์ในการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวา ๒.๓ วิธีการทำเค้กชิฟพอนไส้มะพร้าวอ่อนลาวา	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๒.๔ สาธิต/ปฏิบัติ การทำเค้กชิฟพอนไส้ มะพร้าวอ่อนลาวา - สัดส่วนของวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำ - เทคนิคการทำ - การบรรจุภัณฑ์			
๓	การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ วิธีการทำเค้กชิฟพอน ไส้มะพร้าวอ่อนลาวา	๑. สามารถสำรวจและ ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้	๓.๑ การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ วิธีการทำเค้กชิฟพอนไส้ มะพร้าวอ่อนลาวา	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	
๔	การสืบค้นข้อมูล เกี่ยวกับการประกอบ ทางอาชีพในยุคดิจิทัล	๑ ข้อมูลเกี่ยวกับ การประกอบอาชีพและ ช่องทางในการจำหน่าย สินค้าและบริการ แบบออนไลน์	๔.๑ การสืบค้นข้อมูล เกี่ยวกับการประกอบ อาชีพในยุคดิจิทัล	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการ - ผู้เข้ารับการอบรม ฝึกปฏิบัติจริง	๑๐ นาที	

### สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และ สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐