หลักสูตรอาชีพ การทำเค้กนึ่ง จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศกร.ตำบลหน้าเมือง จึงได้จัดทำโครงการการทำเค้กนึ่ง เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในพื้นที่ตำบลหน้าเมืองได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกวิธี สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเสริมสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้และเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางธุรกิจการผลิตสินค้า ตลอดจนนำไปประกอบอาชีพใหม่ ต่อยอดอาชีพเดิม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำเค้กนึ่ง

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าการประชาสัมพันธ์ และเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำเค้กนึ่ง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์และวัตถุดิบการทำเค้กนึ่ง	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์เค้กนึ่งได้	วัตถุดิบการทำเค้กนึ่ง -ไข่ไก่ ๑ กระบะ -นมข้นจืด ๒ กระป๋อง -น้ำตาลทราย ๒ กิโล -SP ๑ กระป๋อง -กลิ่นส้ม ๑ ขวด -แป้งเค้ก ๒ ถุง -ผงฟู ๕ ซอง -เนยจืด ๑ กล่อง -ถ้วยฟรอย ๔ แพค -แผ่นฟรอย ๑ม้วน -น้ำส้มซันควิก ๑ ขวด	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กนึ่งและเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำเค้กนึ่ง - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำเค้กนึ่งแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	-
๒	วิธีการทำเค้กนึ่ง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำเค้กนึ่ง -สามารถทำเค้กนึ่งได้	-นำส่วนผสมที่ ๑ ไข่ไก่ นมสด น้ำตาล SP กลิ่นวนิลา ผสมด้วยกันตีด้วยสปีดต่ำ ๑ นาที เป็นสปีดสูงสุด ต่อไปอีก ๔ นาที จนขึ้นฟู -คนส่วนผสมให้เข้ากัน นำส่วนผสมที่ ๒ แป้งเค้ก ผงฟู แป้งเค้กและผงฟู ร่อนรวมกันไว้แล้ว ค่อยๆแบ่งเทลงไป ๓ รอบ คนให้เข้ากัน -ตีด้วยสปีดสูงสุด ๓ นาที ปาดอ่างให้ ส่วนผสมเข้ากัน ตีต่อด้วยสปีดต่ำ ค่อยๆเทเนยละลาย ลงไปข้าๆ ทีละน้อยๆ เป็นสายลงไป เทหมดแล้ว ตี่ต่อไปอีก ๑ นาที ปาดอ่างให้ทั่ว -เนื้อแป้งเค้กจะยุบตัวลงเล็กน้อย ตี่ต่อด้วยสปีดสูงสุด ๒ นาที เนื้อแป้ง เค้ก จะฟู	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเค้กนึ่งพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	๔ ชั่วโมง

			ชาว ปาดอ่าง ดีต่อด้วยสปีด ต่ำสุด ๓๐ วินาที เพื่อตัดพองอากาศเนื้อเศึกจะนุ่มและละเอียดขึ้น -นำเนื้อแป้งที่ได้เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ตกแต่ให้สวยงาม จากนั้นนำไปนึ่งด้วยไฟกลาง ประมาณ ๓๐-๔๐นาที			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรการทำเค้กนึ่ง
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน
๓. เนื้อหาวิชาเค้กนึ่ง
๔. ใบความรู้เรื่องเค้กนึ่ง
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น ชามผสม กะละมัง เครื่องตีแป้งฯลฯ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๙๐