

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ปี ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

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 ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาค้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสและเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส	- อุปกรณ์และการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส มีดังนี้ เตาอบไฟฟ้า กระชอนร่อนแป้ง เครื่องตีแป้ง พาย เต้าไฟฟ้า ชาม ช้อนตวง ๑) แป้งเค้ก จำนวน ๓ กิโลกรัม ๒) น้ำตาลทรายขาว จำนวน ๓ กิโลกรัม ๓) ผงฟู จำนวน ๑ ห่อ ๔) ไข่ไก่ แพค ๑๐ ฟอง จำนวน ๑ แพค ๕) เบคกิ้งโซดา จำนวน ๑ ชอง ๖) เกลือป่น จำนวน ๑ ถุง ๗) กลิ่นวนิลา จำนวน ๑ ขวด ๘) น้ำมันถั่วเหลือง จำนวน ๑ ขวด ๙) กล้วยหอมสุกงอมจัด จำนวน ๑ หวี ๑๐) ครีมชีส จำนวน ๑ ก้อน ๑๑) ชอคโกแลตชิฟ จำนวน ๑ ถุง ๑๒) กล้วยพอยล์พร้อมฝา จำนวน ๑ แพ็ค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสได้ ๒.สามารถการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสได้	๒. ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส ๒.๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส -การทำตัวเค้กกล้วยหอมเตรียมของแห้ง แป้ง ผงฟู เบคกิ้งโซดาไว้ในที่ร่อนแป้ง บดกล้วย ไม่ต้องละเอียดมาก ใส่เนยละลาย น้ำตาล ไข่ไก่ วานิลลา ผสมให้เข้ากันตามด้วยของแห้งที่เตรียมไว้ ผสมพอทุกอย่างเข้ากันพักไว้	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			-การทำครีมชีส ๑. นำครีมชีส ไข่ไก่ น้ำตาลทรายขาว แป้งสาลีอเนกประสงค์ มาตีจนเข้าด้วยกัน -นำเนื้อเค้กที่ผสมเสร็จแล้วเทใส่พิมพ์ บีบครีมชีสใส่ลงในเนื้อเค้กและหน้าเค้ก ตกแต่งหน้าเค้กด้วยชอคโกแลตชิต เข้าเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๗๐ องศา ๒๕ นาที จนกว่าจะสุก นำเอามาบีบครีมชีสอีกครั้ง นำเข้าเตาอบ อบอีก ๕ นาที -นำออกมาพิ้งลมให้เย็น			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓. ช่องทางการจัดการและการจำหน่าย ๓.๑ การบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นายธนาพันธ์ เหล็กเกตุ.....
 หลักสูตร.....ทำเค้กกล้วยหอมครีมชีสจำนวน๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ...๕.....ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่.....๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.....
 สถานที่จัดการเรียน.....ศกร.ระดับตำบลคลองจุกกระเฉด.....

วันเดือนปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๙ กพ. ๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุในการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส ในแต่ละขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมครีมชีส - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอน พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ..........วิทยากร
 (นายธนาพันธ์ เหล็กเกตุ)
 วันที่...๓../.....กุมภาพันธ์....../...๒๕๖๘.....