

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำเค้กสัมนานี้ม จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



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 ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎเกณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและการบริการ 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 และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

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

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำเค้กสัมน้ำนึ่ง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	อุปกรณ์การทำเค้กสัมน้ำนึ่งและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำเค้กสัมน้ำนึ่ง	- อุปกรณ์และการทำเค้กสัมน้ำนึ่ง มีดังนี้ เตาอบไฟฟ้า กระชอนร่อนแป้ง เครื่องตีแป้ง พาย เต้าไฟฟ้า ชาม ช้อนตวง ๑) แป้งเค้ก จำนวน ๓ กิโลกรัม ๒) น้ำตาลทราย จำนวน ๓ กิโลกรัม ๓) ผงฟู จำนวน ๑ ห่อ ๔) ไข่ไก่ แพค ๑๐ ฟอง จำนวน ๑ แพค ๕) นมจืด จำนวน ๓ กระป๋อง ๖) สารเสริมคุณภาพ SP จำนวน ๑ กระป๋อง ๗) กลิ่นวนิลา จำนวน ๑ ขวด ๘) น้ำมันถั่วเหลือง จำนวน ๑ ขวด ๙) น้ำส้มชั้นควิกเข้มข้น จำนวน ๑ ขวด ๑๐) แป้งกวนไส้ จำนวน ๑ ถู ๑๑) เนยสด จำนวน ๑ ก้อน ๑๒) สีผสมอาหารสีส้ม จำนวน ๑ ขวด ๑๓) ผลสัสมุด จำนวน ๑ กิโลกรัม ๑๔) ถ้วยฟอยล์พร้อมฝา จำนวน ๑ แพ็ค	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กสัมน้ำนึ่ง และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำเค้กสัมน้ำนึ่ง - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำเค้กสัมน้ำนึ่ง ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำเค้กสัมน้ำนึ่ง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำการทำเค้กสัมน้ำนึ่งได้ ๒.สามารถทำเค้กสัมน้ำนึ่งได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำเค้กสัมน้ำนึ่ง ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำเค้กสัมน้ำนึ่ง ๒.๒ ขั้นตอนการทำเค้กสัมน้ำนึ่ง - การเลือกวัตถุดิบมาทำเค้กสัมน้ำนึ่ง	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเค้กสัมน้ำนึ่ง พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			ขั้นตอนการทำเค้กหน้านิ่ม ส่วนที่ ๑ วิธีการทำซอสส้ม วิธีทำ นำน้ำเปล่า น้ำส้มชั้นควิก น้ำตาลทราย แป้งกวนไส้ สีส้มอาหารสีส้ม นำทุกอย่าง รวมกันในหม้อยกเว้นเนยสด ผสมจนเข้า กันตั้งไฟเคี่ยวจนเนื้อซอสข้น จึงยกลงจาก เตาเติมเนยสด ส่วนที่ ๒ การทำตัวแป้งเนื้อสปันจ์ วิธีทำ - ผสมแป้งเค้กกับผงฟูเข้าด้วยกัน - ผสมไข่ เกลือ น้ำตาล นมสด และ เอสพี เข้าด้วยกัน ตีจนน้ำตาลละลายประมาณ - ร่อนแป้งลงในไข่ ตีจนเป็นครีมข้น ใช้ เวลาประมาณ ๕ นาที และปาดอ่าง - หลังจากนั้น เติมนมข้นจืด กลิ่นวนิลา ลงไป ตีต่อจนเข้ากัน แล้วจึงค่อยๆเติมน้ำมัน ลงไปผสมจนเนื้อเนียนเข้ากัน - ปาดอ่างผสมอีกครั้ง และตีด้วยความเร็ว ต่ำตัดฟองอากาศ ประมาณ ๑ นาที - ตักใส่พิมพ์ นำเข้าอบที่ไฟ ๑๗๐ องศา นาน ๑๕-๒๐ นาที - เมื่อเค้กสุกดีแล้วเอาออกจากเตามาพักให้ อุ่น - นำซอสส้มที่ทำไว้มาราดบนเนื้อเค้กใน พิมพ์ ปล่อยให้เนื้อซอสเย็น - ตกแต่งหน้าเค้กให้ดูสวยงาม			
๓	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการ จัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	๓. ช่องทางการจัดการและการจำหน่าย ๓.๑ การบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยาการบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อ มาก ขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	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)

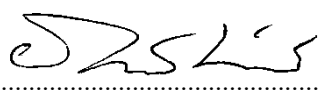
เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นายธนานันท์ เหล็กเกตุ.....
 หลักสูตร.....การทำเค้กสัมน้ำนึ่งจำนวน๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ...๕...ชั่วโมง).....
 ระหว่างวันที่.....๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.....
 สถานที่จัดการเรียน.....ศกร.ระดับตำบลคลองจุกกระเฉด.....

วันเดือนปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๘ กพ. ๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กสัมน้ำนึ่ง และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำเค้กสัมน้ำนึ่ง - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำเค้กสัมน้ำนึ่ง ในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเค้กสัมน้ำนึ่ง พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ..........วิทยากร

(นายธนานันท์ เหล็กเกตุ)

วันที่....๓../.....กุมภาพันธ์...../...๒๕๖๘.....