

หลักสูตรอาชีพ การทำเค้กสัมนานิ่ม จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ สนามชัยเขต

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น ในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมาย โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการ บริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re-skill และ Up-skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน

ในปัจจุบัน ขนมอบเบเกอรี่เป็นที่นิยมอย่างต่อเนื่อง สำหรับผู้คนทุกเพศทุกวัยและให้ความสนใจหันมารับประทาน ขนมเบเกอรี่กันมากขึ้น ซึ่งการเปิดร้านขายขนมเบเกอรี่ก็จะมีมากขึ้น และสิ่งสำคัญของ ผู้ประกอบการ ก็คือ การรักษา คุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสินค้าควบคู่ไปกับการสร้างเอกลักษณ์ให้กับตราสินค้า รวมถึงการให้บริการ ที่สร้างความประทับใจให้กับลูกค้า

ดังนั้น จึงได้มีการพัฒนาหลักสูตรการทำเค้กสัมนานิ่ม เป็นทางเลือกหนึ่งในการสร้างรายได้เสริมให้แก่ครัวเรือน สามารถหาวัสดุ อุปกรณ์ ได้ง่ายในท้องถิ่น และยังจำหน่ายได้ในราคาย่อมเยา เป็นอาชีพอิสระ หรือทำเป็นอาชีพเสริม สามารถสร้างรายได้ จึงเป็นอาชีพที่สนใจและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ทรัพยากรธรรมชาติ บริบทชุมชน ลักษณะภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ การมีงานทำ เป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ และเป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๔. ส่งเสริมให้น้ำความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ เพื่อการสะสมหน่วยกิตและเทียบโอน

๕. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสามารถปฏิบัติได้ตามหลักสูตร

กลุ่มเป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๖ คน
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำเค้กสัมน้ำนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความสำคัญและความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กสัมน้ำนม	อธิบายความสำคัญของการทำเค้กสัมน้ำนม	ความสำคัญของการทำเค้กสัมน้ำนม	- บรรยายให้ความรู้	๑๐ นาที	-
๒	การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์และการดูแลรักษาอุปกรณ์ในการทำเค้กสัมน้ำนม	เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์อย่างเหมาะสม	- การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำเค้กสัมน้ำนม	- ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำเค้กสัมน้ำนม - วิทียากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำเค้กสัมน้ำนม	๒๐ นาที	
๓	ขั้นตอนการการทำเค้กสัมน้ำนม	สามารถบอกส่วนผสมของการทำเค้กสัมน้ำนมได้ บอกขั้นตอนการการทำเค้กสัมน้ำนมได้ เพื่อกลุ่มเป้าหมายสามารถการทำเค้กสัมน้ำนมได้	ส่วนผสมของการทำเค้กสัมน้ำนม ขั้นตอนการการทำเค้กสัมน้ำนม	-ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การทำเค้กสัมน้ำนม -วิทียากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำเค้กสัมน้ำนม - ฝึกปฏิบัติการทำเค้กสัมน้ำนม - วิทียากรประเมินผลการทำเค้กสัมน้ำนม		๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การบรรจุภัณฑ์ การเลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม	บอกความหมายของ บรรจุภัณฑ์ได้ เลือกบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสม สามารถบรรจุแค่กัสม หน้านิมได้	ความหมายของ บรรจุภัณฑ์ วัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์ การเลือกบรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม การบรรจุแค่กัสม หน้านิม	-ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำแค่กัสมหน้านิม -วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการทำแค่กัสมหน้านิม - ฝึกปฏิบัติการทำแค่กัสมหน้า นิม - วิทยากรประเมินผลการทำ แค่กัสมหน้านิม	๑๐ นาที	๑ ชั่วโมง
๕	การคิดต้นทุนและ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน	สามารถคิดราคาต้นทุน และวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ของการทำแค่กัสมหน้า นิมได้	- การคิดราคา ต้นทุนและ วิเคราะห์ จุดคุ้มทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ - ค่าส่วนผสมของ การทำแค่กัสม หน้านิม	-ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการคิดต้นทุนและ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน -วิทยากรอธิบายและการคิด ต้นทุนและวิเคราะห์จุดคุ้มทุน - ฝึกปฏิบัติการทำแค่กัสมหน้า นิม - ร่วมกันสรุปความรู้	๒๐ นาที	
รวมทั้งสิ้น ๕ ชั่วโมง					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. วัสดุ/อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม(ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด / ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
3. คุณภาพของผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม ประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวม (100 คะแนน)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวนารัตน์ เพ็ชรสมบัติ) (นางสาวทิพวัลย์ ชาลีเครือ)
ครูศูนย์การเรียนรู้ ครู

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอสนามชัยเขต

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวภัทรสุดา บัวชัย.....

หลักสูตร.....การทำความเคঁกสั่มหน้าันั่ม.....จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

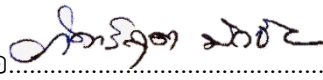
ระหว่างวันที่.....๑๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘.....เวลาเรียน๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น...

สถานที่จัดการเรียน.....ศาลาอเนกประสงค์น่านดอนท่านา หมู่ที่ ๓ ตำบลคู์ยายหมี่ อำเภอสนามชัยเขต.....จังหวัด

ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ – ๐๙.๒๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเคঁกสั่มหน้าันั่ม -ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ -วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลความคิดเห็นแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพและทิศทางพัฒนาอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.
๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๒๐ – ๑๐.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้การเลือกวัตถุดิบ/และอุปกรณ์ในการทำเคঁกสั่มหน้าันั่ม -บรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำเคঁกสั่มหน้าันั่ม -คัดเลือก จัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุที่ใช้ในการทำเคঁกสั่มหน้าันั่ม -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	
๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๑๐.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	วิทยากรฝึกสาธิตและผู้เรียนฝึกการทำเคঁกสั่มหน้าันั่ม -สาธิตการทำเคঁกสั่มหน้าันั่ม -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน	
๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น.	วิทยากรฝึกสาธิตและผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำเคঁกสั่มหน้าันั่ม -สาธิตการทำเคঁกสั่มหน้าันั่ม -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน	
๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๑๔.๐๐ – ๑๔.๔๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้การออกแบบและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและวิธีการเก็บรักษา -บรรยายให้ความรู้ -ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๘	๑๔.๔๐ – ๑๕.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความสำคัญ ของตราสินค้า ช่องทางการจัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ และคุณธรรมในการประกอบ อาชีพ -บรรยายให้ความรู้ -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อ ซักถาม	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ..........วิทยากร
(นางสาวภัทร์สุดา บัวชัย)
วันที่ ๒๖ / พฤษภาคม / ๒๕๖๘

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม