

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำเค้กกาแฟ จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☒ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ปัจจุบันอาชีพเสริมเป็นอาชีพงานที่มีอิสระ การทำเค้กกาแฟ เป็นงานอิสระวัสดุหาง่ายในท้องถิ่นและสามารถทำในเวลาว่างได้จากอาชีพหลักของตนเอง และมีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สินค้ามีราคาไม่แพง จึงทำให้สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือนจึงเป็นอาชีพที่สนใจและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเองนำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำเค้กกาแฟ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำเค้กกาแฟได้ตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

เป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำเค้กกาแฟ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำเค้กกาแฟ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเค้กกาแฟ	๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำเค้กกาแฟ ๒. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกาแฟ	- วิทยากรบรรยายเรื่องการทำเค้กกาแฟ - ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำเค้กกาแฟ	๓๐ นาที	
๒	ฝึกทักษะการทำเค้กกาแฟ	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวตลอดจนพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างเหมาะสม	๒.๑ ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเค้กกาแฟ - แบ่งสาลี - เอนกประสงค์ - ผงฟู - กาแฟผง - ไข่ไก่ - น้ำตาลทราย - น้ำมันรำข้าว - นมสด - เกลือ - ถ้วยกระดาษ - ถ้วยฟรอย	๑. วิทยากรสอนการเตรียมและตวงวัตถุดิบตามสูตรที่ได้ไว้ก่อนหน้านี้ เช่น แบ่งเค้ก ไข่ น้ำตาล กาแฟ ละลายน้ำ ๒. ผสมไข่ไก่ น้ำตาลทราย น้ำมันพืช นมสด กลิ่นวานิลลา และกาแฟที่ละลายน้ำแล้วลงในชามผสม ใช้ตะกร้อมือหรือเครื่องตีไข่ไฟฟ้าตีให้เข้ากันจนเนื้อเนียนและน้ำตาลละลายดี ๓. ค่อยๆ ใส่แป้งที่ร่อนไว้ลงในของเหลวที่ละลายแล้ว ใช้พายยางตะล่อมเบาๆ ให้เข้ากัน ๔. เทส่วนผสมลงพิมพ์ที่สูงประมาณ ¾ ของพิมพ์ เคาะพิมพ์เบาๆ เพื่อไล่ฟองอากาศ ๕. เตรียมน้ำเดือดในหม้อหนึ่งไว้แล้ว วางพิมพ์เค้กลงในซึ้งที่ร้อนจัด ปิดฝาหม้อที่ห่อด้วยผ้าขาวบาง แล้วนึ่งไฟกลางประมาณ ๓๐-๔๐ นาที หลังจากนั้นยกเค้กออกจากหม้อพักให้เย็นก่อนแกะออกจากพิมพ์		๔ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	๑.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ๒.คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑.บอกช่องทางการจัดจำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔.คุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเอง	๑.วิทยากรบรรยายข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำเค้กกาแฟกับผู้เรียนที่ จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น ๔. วิทยากรบรรยายคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
รวม					๑ ชม.	๔ ชม.

สื่อการเรียนรู้

- ๑. สื่อบุคคล เช่น ภูมิปัญญา หรือผู้เชี่ยวชาญ
- ๒. สื่อเอกสาร สิ่งพิมพ์

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญาแหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

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 นางสาวมธุรส พูลสุวรรณ
หลักสูตร การทำเค้กกาแฟ จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)
ในวันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.
สถานที่จัดการเรียน ที่ทำการชุมชนวรรณย์ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. ความรู้เบื้องต้นในการทำเค้กกาแฟ ๒. ผักทักษะการทำเค้กกาแฟ ๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ-คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑ วิทยากรบรรยายเรื่องการทำเค้กกาแฟ - ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำเค้กกาแฟ ๑. วิทยากรสอนการเตรียมและตวงวัตถุดิบตามสูตรที่ได้ไว้ก่อนหน้านี้ เช่น แป้งเค้ก ไข่ น้ำตาล กาแฟละลายน้ำ ๒.ผสมไข่ไก่ น้ำตาลทราย น้ำมันพืช นมสด กลิ่นวานิลลา และกาแฟที่ละลายน้ำ แล้วลงในชามผสม ใช้ตะกร้อมือหรือเครื่องตีไข่ไฟฟ้าตีให้เข้ากันจนเนื้อเนียนและน้ำตาลละลายดี ๓.ค่อยๆ ใส่แป้งที่ร่อนไว้ลงในของเหลวทีละส่วน แล้วใช้พายยางตะล่อมเบาๆ ให้เข้ากัน ๔.เทส่วนผสมลงพิมพ์ให้สูงประมาณ ¾ ของพิมพ์ เคาะพิมพ์เบาๆ เพื่อไล่ฟองอากาศ ๕.เตรียมน้ำเดือดในหม้อหนึ่งไว้แล้ววางพิมพ์เค้กลงในซึ่งที่ร้อนจัด ปิดฝาหม้อที่ห่อด้วยผ้าขาวบาง แล้วนึ่งไฟกลางประมาณ ๓๐-๔๐ นาที หลังจากนั้นยกเค้กออกจากหม้อ พักให้เย็นก่อนแกะออกจากพิมพ์ ๑.วิทยากรบรรยายข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

			การทำเค็กกาแฟกับนักเรียนที่ จะนำไปสู่ การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความ พร้อมและศักยภาพของนักเรียนเช่นการ เป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น ๔. วิทยากรบรรยายคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	
--	--	--	---	--

ลงชื่อ..........วิทยากร

(นางสาวมธุรส พูล สุวรรณ)

วันที่.....๒๐...../.....พฤษภาคม...../.....๒๕๖๘.....

