

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ปี ๒๕๖๔

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๔ 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 ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎหมายและการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ 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. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรดและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด	- อุปกรณ์และการทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด มีดังนี้ เตาอบไฟฟ้า กระชอนร่อนแป้ง เครื่องตีแป้ง พาย เต้าไฟฟ้า ชาม ซ้อนตวง ๑) แป้งสาลี ๕๐๐ กรัม ๒) ผงฟู ๑/๒ ชช ๓) เกลือ ๑/๔ ชช ๔) เนยเค็ม ๒๕๐ กรัม ๕) นมผง ๒๐ กรัม ๖) น้ำตาลไอซิ่ง ๑๕๐ กรัม ๗) ไข่ไก่ เบอร์ ๐ ๑๐ ฟอง ๘) สับปะรดกวน ๒ กิโลกรัม ๙) ครีมชีส ๑ กิโลกรัม ๑๐) ชองใส่ขนม ๑๑) ถาดพลาสติกใส่ขนม	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด และเทคนิค การเลือกใช้วัสดุ การทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิค การทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด ในแต่ละ ขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำการทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรดได้ ๒.สามารถทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรดได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด ๒.๒ ขั้นตอนการทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด - การเลือกวัตถุดิบมาทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด ขั้นตอน การทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอน การทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด พร้อมกับ การตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			-ตีเนยพอให้คลายตัว ร่อนน้ำตาลไอซิ่ง แล้วผสมพอให้เข้ากัน แล้วใส่ไข่ไก่ตีผสมให้เข้ากัน -ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ นมผง แล้วผสมเข้ากับเนยให้เข้ากัน แล้วนวดมือต่ออีกหน่อย -ปั้นแป้งและไส้เตรียมไว้ค่ะ แป้ง ๒๕ กรัม ไส้ ๒๐ กรัม -นำแป้งมาห่อไส้แล้วจัดรูปทรงให้เข้ากับพิมพ์กด -ใส่ถาดและใส่ถุงขึ้นปิดปากถุง			
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.....นางนภาพรณ บาร์นาร์ต.....

หลักสูตร.....การทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด.....จำนวน๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ...๕...ชั่วโมง).....

ระหว่างวันที่....๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.....

สถานที่จัดการเรียน.....อบต.ตำบลคลองจุกกระเฉด.....

วันเดือนปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๐ กพ. ๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรดและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิค การทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด ในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอน การทำเค้กชีสทาร์ตสับปะรด พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนรู้การสอน - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ.....นภาพรณ บาร์นาร์ต.....วิทยากร

(.....นางนภาพรณ บาร์นาร์ต.....)

วันที่....๑๐../.....กุมภาพันธ์..../...๒๕๖๘....