หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทันเพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีงานทำ สามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ ได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง

2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

1. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีโครงการ ประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที

- ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี

2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง

- การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
- การเตรียมส่วนผสม
- วิธีการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี
- วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการ ตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร มีการประเมินก่อนการเรียนรู้หรือไม่

2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รีได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี ได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รีได้	<u>2.1 อุปกรณ์และขั้นตอนในการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี</u> ส่วนผสมคัพเค้ก (ประมาณ 12 ถ้วย) 1. แป้งเค้ก 150 กรัม 2. ผงฟู 1 ช้อนชา 3. เกลือ 1/4 ช้อนชา 4. ไข่ไก่ (เบอร์ 2) 2 ฟอง 5. น้ำตาลทราย 150 กรัม 6. นมสด 80 มล. 7. น้ำมันพืช 80 มล. 8. กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

	2.2 บอกวิธีการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รีได้	<u>วัตถุดิบการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี</u> 1. ที่ร่อนแป้ง 2. ถาดรอง 3. กระดาษรองอบ 4. เตาอบ 5. แบบพิมพ์คุกกี้ <u>2.2 บอกวิธีการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รีได้</u> <u>วิธีการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี</u> 1.ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู และเกลือเข้าด้วยกัน 2.ตีไข่กับน้ำตาลจนขึ้นฟู (ประมาณ 3-5 นาที) 3.เติมน้ำมัน นม และกลิ่นวานิลลา ตีให้เข้ากัน 4.ใส่แป้งที่ร่อนไว้ลงไป ผสมพอเข้ากัน ไม่ควรคนนาน 5.เทใส่พิมพ์คัพเค้กประมาณ 3/4 ถ้วย 6.อบที่ 170°C 18-22 นาที หรือจนสุก 7.พักให้เย็นก่อนบีบไส้			

	2.3 บอกการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รีได้ 2.4 บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	<u>ไส้ช็อกโกแลตลาวา</u> <u>ส่วนผสม:</u> 1.ช็อกโกแลต 100 กรัม 2.วิปปิ้งครีม 100 มล. 3.เนยจืด 20 กรัม <u>วิธีทำ:</u> 1.อุ่นวิปครีมให้ร้อน (แต่อย่าเดือด) 2.เทใส่ช็อกโกแลต คนจนละลาย 3.ใส่เนยลงไป คนให้เนียน 4.พักให้เย็นแล้วนำใส่ถุงบีบ <u>ไส้สตรอว์เบอร์รี</u> <u>ส่วนผสม:</u> 1. สตรอว์เบอร์รีสด (หั่นชิ้นเล็ก) 200 กรัม 2. น้ำตาลทราย 50-70 กรัม (แล้วแต่ความหวานของผลไม้) 3. น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ 4. แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชา + น้ำ 1 ช้อนโต๊ะ (ผสมกันไว้) <u>วิธีทำ:</u> 1. นำสตรอว์เบอร์รี + น้ำตาล ไปเคี่ยวในหม้อไฟกลาง 2. พอสตรอว์เบอร์รีนิ่ม ใช้ส้อมบด			

		หยาบๆ 3. ใส่น้ำมะนาวและแป้งข้าวโพดละลายน้ำ 4. เคี่ยวจนเหนียว พักให้เย็น แล้วใส่ถุงบีบ <u>วิธีใส้ไส้ในคัพเค้ก:</u> 1. ใช้มีดหรือหัวบีบขนาดเล็ก เจาะรูตรงกลางคัพเค้ก 2. บีบไส้ช็อกโกแลตหรือสตรอว์เบอร์รีลงไปจนเต็ม 3. ตกแต่งด้วยวิปครีม หรือฟรอสติ้งตามชอบ <u>2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</u> 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 4.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด			

		<u>2.4 บรรจุภัณฑ์</u> <u>การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่ขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี</u> 1.นำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รีใส่บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมตกแต่งความสวยงาม 2.ควรทำขายวันต่อวัน			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขาย	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่าน	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	

	รูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	ช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			
4.โครงการประกอบอาชีพการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	