

หลักสูตร การทำคัพเค้กแฟนซี
จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสาทเหล็ก

ความสำคัญ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของตำบลให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่นคง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การทำคัพเค้กแฟนซีจึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีความสำคัญและสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้อีกทั้งสามารถเก็บไว้เป็นเวลานานและยังเป็นที่นิยมสามารถนำมาทำเป็นของฝากได้ การทำขนมยังสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้และยังมีวิธีการทำและขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนมีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำคัพเค้กแฟนซีสามารถนำไปใช้ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
๒. เพื่อส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล
๓. เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

วัตถุประสงค์

๑. ประชาชนมีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำคัพเค้กแฟนซีสามารถนำไปใช้ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
๒. ส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล
๓. สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

เนื้อหาของหลักสูตร

ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง ดังนี้

- | | |
|--|-----------------|
| ๑. อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี | จำนวน ๑ ชั่วโมง |
| ๑.๑ อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี | |
| ๑.๒ ศึกษาหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง | |
| ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี | |
| ๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี | จำนวน ๓ ชั่วโมง |
| ๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคัพเค้กแฟนซี | |
| ๒.๒ การทำคัพเค้กแฟนซี | |
| ๓. การบริหารจัดการอาชีพ | จำนวน ๓๐ นาที |
| ๓.๑ การคิดราคา ต้นทุนและวิเคราะห์จุดคุ้มทุน | |
| ๓.๒ การขาย | |
| ๔. โครงการประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี | จำนวน ๓๐ นาที |

เวลาเรียน

หลักสูตรการทำคัพเค้กแฟนซี		ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๓	ชั่วโมง

แหล่งการเรียนรู้และสื่อประกอบการเรียน

๑. ศึกษาเอกสารใบความรู้เกี่ยวกับทักษะในการทำคัพเค้กแฟนซี
๒. วิทียากร
๓. วัสดุ อุปกรณ์สำหรับการทำคัพเค้กแฟนซี

การวัดผลประเมินผลการเรียน

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำคัพเค้กแฟนซี จำนวน ๕ ชั่วโมง

รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี	๑.อบรมให้ผู้เรียนรู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒.ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชม.	-
	๑.เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี ๒.เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี	๒.แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี ๒.๑ ร้านค้าเบเกอรี่ในท้องตลาด ๒.๒ ร้านขายของฝาก	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ๑.๒ ศึกษาดูงานร้านค้าขนมในท้องตลาด		
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี ได้ด้วยกระบวนการคิด	ทิศทางการประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี	วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลในการประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี		

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำคัพเค้กแพนซี จำนวน ๕ ชั่วโมง

รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแพนซี	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	๑.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคัพเค้กแพนซี ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคัพเค้กแพนซี ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคัพเค้กแพนซี	๑. ศึกษาเนื้อหาเรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ใช้ในการทำคัพเค้กแพนซี ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการใช้ในการทำคัพเค้กแพนซี	-	๓ ชม.
-การทำคัพเค้กแพนซี	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมการทำคัพเค้กแพนซี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำคัพเค้กแพนซี ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำคัพเค้กแพนซี ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำคัพเค้กแพนซี	๒. การทำคัพเค้กแพนซี ๒๑. ส่วนผสมของคัพเค้กแพนซี ๒.๒ ขั้นตอนการทำคัพเค้กแพนซี ๒.๓ งบประมาณการทำคัพเค้กแพนซี			
๓. การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแพนซี -การ คิ ด ตั น ทุน ก า ร วิเคราะห์ จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำคัพเค้กแพนซีแต่ละชนิด	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๑. การคิดราคาต้นทุน -ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำคัพเค้กแพนซี -ค่าส่วนผสมการทำคัพเค้กแพนซี -ค่าแรง -ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๓๐ น.	-
-การขายขนมเบเกอรี่	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายคัพเค้กแพนซี	การขายทำคัพเค้กแพนซี	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการขาย ๒.ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น		

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำคัพเค้กแฟนซี จำนวน ๕ ชั่วโมง

รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำคัพเค้กแฟนซี	๑. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ ๒.บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๓.บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๕.อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๖.เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๗.ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	๑. ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๒. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๓. องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔. การเขียนโครงการอาชีพ ๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ และจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง ๓. ฝึกให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ ๔.กำหนดฝึกให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๕.จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง	๓๐ น.	-