

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร วิชาการทำขนมเค้ก จำนวน 4 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชาชนในพื้นที่ให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน การจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ และมีงานทำอย่างยั่งยืน สภาพสังคมปัจจุบัน มนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีวิต และชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องสร้างขึ้นมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอดการพัฒนาหลักสูตรอาชีพจัดทำขึ้นโดยทำการศึกษา สำรวจ และวางแผนทางการพัฒนาด้านโครงสร้างพื้นฐาน การพัฒนาเกษตรกรรม และการพัฒนาด้านการจัดการแบบบูรณาการ มาจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เกิดความเข้มแข็ง และยั่งยืน ในการประกอบอาชีพ จึงได้จัดทำหลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก โดยมีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อให้ประชาชนในพื้นที่มีส่วนร่วมในการพัฒนาอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือนและการขยายโอกาสในการเข้าถึงแหล่งทุนต่าง ๆ ควบคู่กับการฟื้นฟู ไปพร้อมกับการพัฒนาด้านคุณธรรม จริยธรรม ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี 2567 โครงการมหกรรมวิชาการ “ส่งเสริมการมีรายได้ระหว่างเรียน จบแล้วมีงานทำ (Lean to Earn) ดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามความต้องการของชุมชนจึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมเค้กหลักสูตร 4 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพเสริมหรือสร้างอาชีพในชุมชน
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมเค้ก
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
5. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรวิชาการทำขนมเค้ก

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	4	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำขนมเค้ก 2. ความสำคัญของการทำขนมเค้ก 3. ประโยชน์ของการทำขนมเค้ก 4. ประเภทของการทำขนมเค้ก	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเค้กและทำแบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	
2.ทักษะการทำขนมเค้กและการฝึกปฏิบัติ	1.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมเค้ก 2.สามารถบอกวิธีการทำขนมเค้กได้ 3. สามารถทำขนมเค้กได้ตามขั้นตอน	1. การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมเค้ก - วิธีการทำขนมเค้ก - เทคนิคในการทำขนมเค้ก - การจัดเรียงส่วนผสมขนมเค้ก - การเทขนมเค้กลงพิมพ์กระดาษไข - วิธีการผสมสำหรับแต่งโดยตีวิปปิ้งครีมด้วยความเร็วสูงสุดจนขึ้นฟู	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำขนมเค้กอย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมเค้ก 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		3 ชั่วโมง
3.การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้	1. สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในการทำขนมเค้ก 2. เพื่อจำหน่าย เพิ่มรายได้ หรือสร้างรายได้เสริม 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 2. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมเค้ก
2. วิทียากรผู้เชี่ยวชาญ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีชิ้นงานจากการฝึก
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60