

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมเค้ก จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาเกตนคร

แบบ กศ.ตน.๑๕

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของตำบลให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่นคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การทำขนมเค้ก จึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีความสำคัญและสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้อีกทั้งสามารถเก็บไว้เป็นเวลานานและยังเป็นที่นิยมสามารถนำมาทำเป็นของฝากได้ การทำขนมยังสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้และยังมีวิธีการทำและขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ
๔. ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำขนมเค้ก
๒. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ สามารถทำขนมเค้กไว้บริโภคในครัวเรือน เพื่อเสริมสร้าง สุขภาพที่ดีได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน/สามารถทำขนมเค้กและนำไปจำหน่ายเพื่อเป็นรายได้เสริมของ ครอบครัวได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ในการคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคาขาย วิธีการหาแหล่งจำหน่ายและการบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มราคาสินค้า

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง ดังนี้

- | | |
|---|-----------------|
| ๑. อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก | จำนวน ๑ ชั่วโมง |
| ๑.๑ อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก | |
| ๑.๒ ศึกษาหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง | |
| ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก | |
| ๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก | จำนวน ๓ ชั่วโมง |
| ๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเค้ก | |
| ๒.๒ การทำขนมเค้ก | |
| ๓. การบริหารจัดการอาชีพ | จำนวน ๓๐ นาที |
| ๓.๑ การคิดราคา ต้นทุนและวิเคราะห์จุดคุ้มทุน | |
| ๓.๒ การขาย | |
| ๔. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก | จำนวน ๓๐ นาที |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
๕. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารการประกอบการเรียนรู้การทำขนมเค้กเช่นใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลและประเมินผล

- ๑.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒.การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจในระดับ ดี ขึ้นไป

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเค้ก จำนวน 5 ชั่วโมง

รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก	๑.อบรมให้ความรู้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒.ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชม.	-
	๑.เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก ๒.เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก	๒.แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก ๒.๑ ร้านค้าเบเกอรี่ในท้องตลาด ๒.๒ ร้านขายของฝาก	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ๑.๒ ศึกษาดูงานร้านค้าขนมในท้องตลาด		
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก ได้ด้วยกระบวนการคิด	ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก	วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก		
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	๑.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเค้ก ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเค้ก ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเค้ก	๑. ศึกษาเนื้อหาเรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ใช้ในการทำขนมเค้ก ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับใช้ในการทำขนมเค้ก	-	๓ ชม.

รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
-การทำขนมเค้ก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมการทำขนมเค้ก ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมเค้ก ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเค้ก ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมเค้ก	๒. การทำขนมเค้ก ๒๑. ส่วนผสมของขนมเค้ก ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมเค้ก ๒.๓ งบประมาณการทำขนมเค้ก			
๓. การบริหารจัดการอาชีพการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก - การคิดต้นทุน การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาดัชนีทุนของการทำขนมเค้กแต่ละชนิด	การคิดราคาดัชนีทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๑. การคิดราคาดัชนีทุน -ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำขนมเค้ก -ค่าส่วนผสมการทำขนมเค้ก -ค่าแรง -ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการคิดราคาดัชนีทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาดัชนีทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาดัชนีทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๓๐ น.	-
-การขายขนมเบเกอรี่	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมเค้ก	การขายทำขนมเค้ก	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องการขาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น		
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก	๑. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ ๒. บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๓. บอกองค์ประกอบของโครงการได้	๑. ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๒. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๓. องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔. การเขียนโครงการอาชีพ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ และจัด	๓๐ น.	-

รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๔.อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๕.อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๖.เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๗.ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	กิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๖. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง ๓. ฝึกให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ ๔.กำหนดฝึกให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๕.จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง		