

หลักสูตรการทำเค้กไข่ได้หัววัน จำนวน 4 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดการทำขนมเบเกอรี่เริ่มมีขึ้นในยุคหิน โดยชาวสวิสได้เป็นผู้ริเริ่มนำเมล็ดข้าวสาลีมาบดให้แตก ผสมน้ำ ทำให้สุกบนแผ่นหินเผาไฟ ได้อาหารเป็นแผ่น ช่างในเหนียวเหนอะหนะ นับเป็นขนมปังชนิดแรกของโลก และการประกอบอาหารเพื่อการค้ากล่าวได้ว่า มีคู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมี ลักษณะนิสัยอย่างไร อาหารไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความ ละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสดสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การทำอาหารประกอบอาชีพการทำอาหาร เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้จัดส่งเสริมอาชีพหลักสูตร การทำเค้กไข่ได้หัววัน ในปีงบประมาณ 2567 เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐาน เป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ เมื่อจบหลักสูตร แล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้ และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของผู้สูงอายุและประชาชนในชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
2. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	4	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	30	นาที
ภาคปฏิบัติ	3.30	ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเค้กไข่ได้วัน

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำเค้กไข่ได้วัน	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำเค้กไข่ได้วัน 2. ความสำคัญของการทำเค้กไข่ได้วัน 3. ประโยชน์ของการทำเค้กไข่ได้วัน 4. ประเภทของการทำเค้กไข่ได้วัน	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กไข่ได้วัน พร้อมใบความรู้	15 นาที	
2.ทักษะการทำเค้กไข่ได้วันและการ ฝึกปฏิบัติ	1.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำเค้กไข่ได้วัน 2.สามารถการทำเค้กไข่ได้วันตามขั้นตอนได้	1. การทำเค้กไข่ได้วัน - วิธีทำการทำเค้กไข่ได้วัน 1.การทำตัวเค้ก 2.การทำหน้าเค้ก 3.การอบเค้ก	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำเค้กไข่ได้วัน อย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2.วิทยากรการทำเค้กไข่ได้วัน 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		3 ชม. 30 นาที
3.การนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน	1. ผู้รับการอบรมสามารถนำ ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม	1. สรุปองค์ความรู้ และร่วมกันแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการทำเค้ก เพื่อนำไปปรับประยุกต์เพื่อการขาย เป็นการเพิ่มรายได้ 2. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 3 แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนเข้าทำทดสอบความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	15 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ/แบบทดสอบ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60