

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร วิชาการทำเค้กจำนวน 4 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์เสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง ความต้องการฝึกอาชีพของคนในชุมชนในการเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

ศก.ระดับตำบลไม่หลวงได้รับงบประมาณปี 2567 ดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบกลุ่มสนใจ ตามความต้องการของชุมชนจึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำเค้ก หลักสูตร 4 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน พร้อมส่งเสริมให้เป็นสินค้าขายเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำเค้ก
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. สามารถเป็นอาชีพเสริมให้กับชุมชนได้
5. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
6. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรวิชาการทำเค้ก

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. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำเค้ก	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำเค้ก 2. ความสำคัญของการทำเค้ก 3. ประโยชน์ของการทำเค้ก 4. ประเภทของการทำเค้ก	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้ก พร้อมใบความรู้	30 นาที	
2. ทักษะการทำเค้ก และการฝึกปฏิบัติ	1.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำเค้ก 2.สามารถทำเค้กตามขั้นตอนได้	1. การทำเค้ก - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำการทำเค้ก -การตวงส่วนผสมและเทคนิคในการทำเค้ก -การผสมและการระยะเวลาทำให้ขนมนุ่มนวลรับประทาน	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำเค้กอย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำเค้ก 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ 4. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ		3 ชั่วโมง
3. การนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน	1.สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม	1. สรุปองค์ความรู้และร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หาแนวทางการในการนำความรู้การทำเค้ก ประยุกต์ปรับใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้	1. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน 2. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเค้กไข่
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

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

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีชิ้นงานจากการฝึก
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60