

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตย จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
1. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตย
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตย
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตย จำนวน 20 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและ การบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้เบเตย
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร มีการประเมินก่อนการเรียนรู้หรือไม่
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตย จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตยได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตยได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตยได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางพัฒนาการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตยได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตย</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตย</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้ สำหรับการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตย</p> <p>1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตย</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตย	<p>2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตยได้</p> <p>2.2 บอกวิธีการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตยได้</p>	<p>2.1 อุปกรณ์ในการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตย</p> <p>การทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด</p> <p>1.แป้งเค้ก</p> <p>2.แป้งขนมปัง</p> <p>3.เกลือ</p> <p>4.ยีสต์</p> <p>5.น้ำตาลทราย</p> <p>6.นมสด</p> <p>7.ไข่ไก่</p>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนัทไส้ใบเตย</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ</p>		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>8.กลิ่นวนิลา</p> <p>9.เนย</p> <p>วิธีการทำเค้กโดนัทไส้ครีมนมสด</p> <p>1.นำนมสดอุ่นๆ น้ำตาลทราย ยีสต์ คนให้เข้ากัน พักไว้ 5-10 นาที</p> <p>2.ผสมแป้งขนมปัง แป้งเค้ก เกลือ คนให้แป้งกระจายตัว ใส่ไข่ไก่ กลิ่นวนิลา ตามด้วยส่วนผสมข้อ 1 คนให้เข้ากัน</p> <p>ชงยา</p> <p>3.โรยแป้งขนมปังลงบนพื้น</p> <p>4.วางแป้งลงไปขนาด 1-2 นาที ตามคลิป เติมเนยลงไป ขนาดอีก 10 นาที จนเนียนเข้าได้</p> <p>5.นำแป้งไปพักไว้ให้ขึ้นโดตามคลิป</p> <p>6.นำแป้งโรยบนพื้น นำแป้งมาตัดแบ่งเป็นก้อนๆ และคลึงแป้งให้เป็นก้อนกลมๆ</p> <p>7.นำแป้งที่คลึงแล้ววางบนถาด พักไว้ 15 นาที</p> <p>8.นำแป้งมาโรยบนพื้น นำแป้งมารีดตามคลิป แล้วพักทิ้งไว้ อีก 30 นาที จนแป้งขึ้นฟู</p> <p>9.นำน้ำมันพืชตั้งไฟ พอร้อน อุณหภูมิ 170-175 องศาเซลเซียส</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>10. นำแป้งลงไปทอด ตักพักให้เย็น</p> <p>11. ตัดขนมผ่าครึ่งตามคลิป ใส่นมชั้นในขนมพักไว้</p> <p>12. ทำไส้ขนม โดนนำวิปครีมมาตีให้ขึ้นฟู</p> <p>การทำเค้กโดนัทไส้ใบเตย</p> <p>1. แป้งสาลีเนกประสงค์</p> <p>2. น้ำตาลทราย</p> <p>3. เกลือป่น</p> <p>4. ยีสต์ 7 กรัม</p> <p>5. ไข่ขาวเบอร์</p> <p>6. น้ำใบเตยคั้น</p> <p>7. สีผสมอาหารสีเขียว</p> <p>8. เนยสด</p> <p>วิธีการทำเค้กโดนัทไส้ใบเตย</p> <p>1. ใสแป้งสาลีเนกประสงค์ (ที่ร่อนไว้แล้ว) น้ำตาลทราย เกลือป่น และยีสต์ แล้วตีหรือผสมพอเข้ากัน</p> <p>2. จากนั้นใส่ไข่ขาว น้ำใบเตยคั้น และสีผสมอาหารสีเขียวเล็กน้อย ตีพอแป้งจับตัวกันเป็นก้อน ใสเนยสดลงไป แล้วตีประมาณ 15-20 นาทีหรือจนแป้งเนียนซึ่งเป็นฟิล์มบาง ๆ ได้</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3.รวบแป้งให้หน้าตึงแล้วพักแป้งไว้ให้ฟูขึ้น 2 เท่า ประมาณ 1 ชั่วโมง</p> <p>4.พอแป้งขึ้นฟูแล้วก็ชกไล่ลม จากนั้นแบ่งแป้งซึ่งน้ำหนักให้ได้ก้อนละ 50 กรัม ซึ่งเป็นลูกกลม ๆ แล้วพักไว้ 10-15 นาที</p> <p>5.พอแป้งคลายตัวแล้วก็นำมารีดเป็นแผ่นกลม ๆ หนาประมาณ 1/2 เซนติเมตร จากนั้นกดให้ได้รูปกลม ๆ ถ้ารีดกลมแล้วก็ไม่ต้องเอาพิมพ์มากดให้กลมก็ได้ค่ะ จากนั้นเจาะรูตรงกลาง จัดทรงให้กลมสวยงาม</p> <p>6.พักแป้งให้ฟูขึ้นประมาณ 50-80% พักทิ้งไว้ประมาณ 15-30 นาที หรือพอ กดแป้งแล้วเต่งกลับคืนแสดงว่าใช้ได้แล้ว นำไปทอดได้</p> <p>7.จากนั้นนำมาทอดด้วยไฟกลางค่อนไปทางอ่อน เอาด้านสวยคว่ำลงไปก่อน ทอดด้านละประมาณ 1 นาที จากนั้นก็พลิกอีกด้านขึ้น</p> <p>8.ร่อนน้ำตาลไอซิ่งโรยเพิ่มความอร่อยและสวยงาม เสร็จแล้วพร้อมเสิร์ฟ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเค้กโดนต์ไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนต์ไส้ใบเตย	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมตะโก้เพื่อกักเก็บนมเปียกปูนกะทิสด 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	
4. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กโดนต์ไส้ครีมนมสด กับเค้กโดนต์ไส้ใบเตย	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้ และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	

