

## ชื่อหลักสูตร การทำเค้ก

จำนวน ๖ ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ(กลุ่มสนใจ)

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม

#### ความเป็นมา

การศึกษา ต่อเนื่อง และการศึกษาตามอัธยาศัย เพื่อเป็นการสร้างและขยายโอกาสในการเรียนรู้ให้กับกลุ่มเป้าหมายที่สามารถเรียนรู้ได้สะดวกและตอบโจทย์ความต้องการของผู้เรียน การทำขนมเค้กมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสีนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตรและเทศกาลต่าง ๆ ขนมเค้กกล้วยหอมสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยากและ หาวัตถุดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมากและให้ความสนใจขนมไทยน้อยลงอีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่าง ๆ ขนมเค้กกล้วยหอมยังคงเป็นที่นิยมทำการอย่างแพร่หลายในปัจจุบันนี้ เพื่อให้ประชาชนได้มีความรู้ในการประกอบอาชีพ ในการเค้กกล้วยหอมและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำในชุมชนต่อไป

#### จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

#### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลาเรียน

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้ก
  - 1.1 ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำเค้ก
  - 1.2 การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำเค้ก
2. ทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้ก
  - 2.1 การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์
  - 2.2 ส่วนผสมต่างๆ ของ การทำเค้ก
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชา การทำเค้ก
  - 3.1 ขั้นตอนการทำเค้ก

#### ๔. โครงการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้ก

- ๔.๑ การบรรจุหีบห่อ
- ๔.๒ วิธีการเก็บรักษา
- ๔.๓ การตลาด การจำหน่าย

#### การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การปฏิบัติจริง

#### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ แผ่นพับ ใบความรู้
๒. วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมทำขนมทิมกรอบ
๓. สื่อบุคคล/ภูมิปัญญา/ผู้รู้
๔. สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอ/ช่องยูทูป /FB Live

#### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

#### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

#### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

#### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ สาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเค้ก

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้ก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมเค้ก	๑. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำเค้ก ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้	วิทยากร ๑. บรรยายให้ความรู้ โดยใช้สื่อการสอน ดังนี้ - เอกสารคู่มือ - คลิปวิดีโอ/Youtobe ๒. ศึกษาข้อมูลด้วยตนเองจากสื่อออนไลน์/แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๓. สรุปความรู้ที่ได้จากแหล่งเรียนรู้	๑ ชม.	-
๒. ทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้ก	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเค้กได้	๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆ ของการทำเค้ก	วิทยากร ๑. อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำเค้ก ๒. การส่วนผสมต่างๆ ของการทำเค้ก ๓. ใช้สื่อประกอบการเรียนรู้ - คลิปวิดีโอ/Youtobe ๔. วิทยากรสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	-	๒ ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ วิชา การทำเค้ก	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำเค้ก	๕. ขั้นตอนการทำเค้ก	วิทยากร ๑. ขั้นตอนการทำเค้ก ๒. ใช้สื่อประกอบการเรียนรู้ - คลิปวิดีโอ/Youtube ๔. วิทยากรสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	-	๒ ชม.
๔. โครงการประกอบ อาชีพวิชา การทำเค้ก	๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ นำความรู้ที่ได้รับไป ประกอบอาชีพได้	๖. การบรรจุหีบห่อ ๗. วิธีการเก็บรักษา ๘. การตลาด การจำหน่าย	วิทยากร ๑. อธิบายขั้นตอนการบรรจุหีบห่อ เค้กอย่างสวยงาม ๒. การวิธีการเก็บรักษาเค้ก ๓. อธิบายการตลาด การจำหน่าย	๑ ชม.	-
รวม				๒	๔