

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถ่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันได้ในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่จะต้องถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

1. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีโครงการ ประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที

- ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต

ไส้สตรอว์เบอร์รี่

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี่

2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง

- การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
- การเตรียมส่วนผสม
- วิธีการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี่
- วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี่ จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรีพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตรอว์เบอร์รี
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร มีการประเมินก่อนการเรียนรู้หรือไม่
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 บอกความสำคัญของการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รีได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี ได้</p> <p>1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้</p>	<p>1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	20	นาที
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รีได้	<p><u>2.1 อุปกรณ์และขั้นตอนในการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี</u></p> <p>ส่วนผสมเค้ก (ประมาณ 12 ถ้วย)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แป้งเค้ก 150 กรัม 2. ผงฟู 1 ช้อนชา 3. เกลือ 1/4 ช้อนชา 4. ไข่ไก่ (เบอร์ 2) 2 ฟอง 5. น้ำตาลทราย 150 กรัม 6. นมสด 80 มล. 7. น้ำมันพืช 80 มล. 8. กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา 	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ</p>	30	4.30 ชั่วโมง

	<p>2.2 บอกวิธีการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี่ได้</p>	<p><u>วัตถุประสงค์การทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี่</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ที่ร้อนแบ่ง 2. ถาดรอง 3. กระดาษรองอบ 4. เตอบ 5. แบบพิมพ์คูกี้ <p><u>2.2 บอกวิธีการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี่ได้</u></p> <p><u>วิธีการทำขนมคัพเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี่</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ร้อนแบ่งเค้ก ผงฟู และเกลือเข้าด้วยกัน 2. ตีไข่กับน้ำตาลจนขึ้นฟู (ประมาณ 3-5 นาที) 3. เติมน้ำมัน นม และกลิ่นวานิลลา ตีให้เข้ากัน 4. ใส่แป้งที่ร้อนไว้ลงไป ผสมพอเข้ากัน ไม่ควรคนนาน 5. เทใส่พิมพ์คัพเค้กประมาณ 3/4 ถ้วย 6. อบที่ 170°C 18-22 นาที หรือจนสุก 7. พักให้เย็นก่อนบีบไส้ 			
--	--	---	--	--	--

	<p>2.3 บอกการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ไส้สตอร์วเบอร์รี่ได้</p> <p>2.4 บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p>	<p><u>ไส้ช็อกโกแลตลาวา</u> <u>ส่วนผสม:</u> 1. ช็อกโกแลต 100 กรัม 2. วิปปิ้งครีม 100 มล. 3. เนยจืด 20 กรัม <u>วิธีทำ:</u> 1. อุ่นวิปปิ้งครีมให้ร้อน (แต่อย่าเดือด) 2. เทใส่ช็อกโกแลต คนจนละลาย 3. ใส่เนยลงไป คนให้เนียน 4. พักให้เย็นแล้วนำไปใส่ถุงบีบ</p> <p><u>ไส้สตอร์วเบอร์รี่</u> <u>ส่วนผสม:</u> 1. สตอร์วเบอร์รี่สด (หั่นชิ้นเล็ก) 200 กรัม 2. น้ำตาลทราย 50-70 กรัม (แล้วแต่ความหวานของผลไม้) 3. น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ 4. แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชา + น้ำ 1 ช้อนโต๊ะ (ผสมกันไว้) <u>วิธีทำ:</u> 1. นำสตอร์วเบอร์รี่ + น้ำตาล ไปเคี่ยวในหม้อไฟกลาง 2. พอสตอร์วเบอร์รี่นิ่ม ใช้ส้อมบด</p>			
--	---	--	--	--	--

		<p>หยาบๆ</p> <p>3. ใส่น้ำมะนาวและแป้งข้าวโพดละลายน้ำ</p> <p>4. เคี่ยวจนเหนียว พักให้เย็น แล้วใส่ถุงป๊อป</p> <p><u>วิธีใส่ไส้ในคัพเค้ก:</u></p> <p>1. ใช้มีดหรือหัวบีบขนาดเล็ก เจาะรูตรงกลางคัพเค้ก</p> <p>2. บีบไส้ช็อกโกแลตหรือสตอว์เบอร์รี่ลงไปจนเต็ม</p> <p>3. ตกแต่งด้วยวิปครีม หรือฟรอสติ้งตามชอบ</p> <p><u>2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</u></p> <p>1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> <p>3. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>4. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p><u>2.4 บรรจุมันต์</u> <u>การออกแบบบรรจุมันต์สำหรับใส่ขนม</u> <u>คัพเค้กใส่ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี่</u></p> <p>1.นำขนมคัพเค้กใส่ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี่ใส่บรรจุมันต์ที่เตรียม ตกแต่งความสวยงาม</p> <p>2.ควรทำขายวันต่อวัน</p>			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขาย</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่าน</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมคัพเค้กใส่ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี่</p> <p>3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	20	นาที

	<p>รูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>ช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่าง การโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี่ เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>			
<p>4.โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กไส้ช็อกโกแลต ใส้สตรอว์เบอร์รี่</p>	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้</p> <p>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.3 ประโยชน์ของโครงการ</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้ และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร</p>	20	นาที