

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำเค้กโรลสบิเตียกับการทำเค้กโรลสกาแฟ จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเค้กโรลสไลเบเตยกับการทำเค้กโรลรסקาแฟ
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กโรลสไลเบเตยกับการทำเค้กโรลรסקาแฟ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำเค้กโรลสไลเบเตยกับการทำเค้กโรลรסקาแฟ
 - แพคเกจจิ้งบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กโรลสไลเบเตยกับการทำเค้กโรลรסקาแฟ 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 การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเค้กโรลสไลด์กับการทำเค้กโรลสกาแพ
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำเค้กโรลสไบเตียบกับการทำเค้กโรลสกาแฟ จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กโรลสไบเตียบกับการทำเค้กโรลสกาแฟได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำเค้กโรลสไบเตียบกับการทำเค้กโรลสกาแฟได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กโรลสไบเตียบกับการทำเค้กโรลสกาแฟ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเค้กโรลสไบเตียบกับการทำเค้กโรลสกาแฟ	2.1 บอกประวัติการทำเค้กโรลสไบเตียบกับการทำเค้กโรลสกาแฟ 2.2 บอกอุปกรณ์การทำเค้กโรลสไบเตียบกับการทำเค้กโรลสกาแฟ 2.3 บอกวิธีการทำเค้กโรลสไบเตียบกับการทำเค้กโรลสกาแฟ 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำเค้กโรลสไบเตียบกับการทำเค้กโรลสกาแฟ <u>วัสดุและอุปกรณ์การทำเค้กโรลสไบเตียบ</u> แป้งเค้ก ผงฟู ไข่ไก่ เบอร์ 1 น้ำตาลทราย สารเสริม SP เนยละลาย นมจืด น้ำไบเตยคั้น	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำเค้กโรลสไบเตียบกับการทำเค้กโรลสกาแฟ 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำเค้กโรลสไบเตียบกับการทำเค้กโรลสกาแฟ 2.3 การทำเค้กโรลสไบเตียบกับการทำเค้กโรลสกาแฟและฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เต้าออบ กะละมัง ถาด ชาม <u>ขั้นตอนการทำเค้กโรลรสใบเตย</u> 1. ใส่ไข่ไก่ น้ำตาลทราย เกลือป่น กลิ่นวานิลลา SP แป้งเค้ก และแป้งข้าวโพด ลงในชามผสม ตีด้วยความเร็วต่ำประมาณ 1-2 นาที หรือจนกว่าแป้งไม่ฟุ้ง 2. จากนั้นตีด้วยความเร็วสูงสุดจนขึ้นฟูประมาณ 2 เท่า และทยอยใส่น้ำมันรำข้าวลงไปจนหมด ตีด้วยความเร็วปานกลางประมาณ 5-7 นาที 3. แบ่งเบทเทอร์มาเล็กน้อยเพื่อผสมผงโกโก้ ถ้าคนแล้วหนืดไปให้ใส่นมหรือน้ำเพิ่มได้เล็กน้อย 4. เทเบทเทอร์ลงไปในพิมพ์ถาดขนาด 11x15 นิ้ว สูง 1.5-2 นิ้ว หรือจะใช้พิมพ์ 12x12 นิ้วก็ได้ ปาดให้หน้าเรียบ 5. วาดลวดลายด้วยเบทเทอร์โกโก้ ตกแต่งตามชอบ เคาะไล่ฟองอากาศออก 6. นำไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ใช้ไฟบน-ล่าง ปิดพัดลม เป็นเวลาประมาณ 15-20 นาที จากนั้นนำออกจากพิมพ์ 7. ปาดฟิลลิ่งไบเตยหรือรสชาติตามชอบ 8. ม้วนเค้กให้แน่น พักให้เซตตัวประมาณ 30 นาที - 1 ชั่วโมง <u>วัสดุและอุปกรณ์การทำเค้กโรลรสกาแฟ</u> ไข่ไก่ น้ำตาลทรายเบเกอรี่ แป้งเค้ก กลิ่นวานิลลา นมจืด 10 กรัม ผงกาแฟสำเร็จรูป วิปป์ครีม น้ำตาลไอซิ่ง เตาอบ กะละมัง ถาด ซาม			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ขั้นตอนการทำเค้กโรลรสกาแฟ 1.นํานมจืดไปอุ่นประมาณ 10 วินาที แล้วใส่ผงกาแฟลงไป คนให้ละลาย พักทิ้งไว้จนเย็น 2.ใส่ไข่ขาวกับน้ำตาลทรายในอ่างผสม โดยแบ่งน้ำตาลใส่ประมาณ 3 ครั้ง ตีไข่ขาวจนตั้งยอดแข็งและใส่ไข่แดงในอ่างผสม โดยใส่ไข่ทีละฟอง ค่อย ๆ คนให้เข้ากัน 3.ใส่แป้งเค้กที่ร่อนแล้วลงไป ค่อย ๆ คนผสมให้เข้ากัน 4.นํากาแฟที่เย็นตัวแล้วเทลงไป ผสมให้เข้ากันอย่างเบามือ 5.นำส่วนผสมเทใส่ในพิมพ์เค้กขนาด 16x26.5 เซนติเมตรที่มีกระดาษรองอบเตรียมไว้และนำไปอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ประมาณ 16 นาทีหรือจนเค้กสุก พักให้เย็นก่อนแล้วจึงทาด้วยวิปปิ้งครีมเพื่อทำเค้กโรล 2.3 แพ็คเก็บบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืด			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		อายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3.จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ 4.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 5.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด 2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - บรรจุลงในกล่องให้สวยงาม			
3.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความ	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคา	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 และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำเค้กโรลรสใบเตยกับการทำเค้กโรลรสกาแฟ 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์ และทำให้ธุรกิจการทำแค้กรอสไบเตียกับการทำแค้กรอสกาแฟเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4.โครงการ ประกอบอาชีพการทำแค้กรอสไบเตียกับการทำแค้กรอสกาแฟ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้ และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

(นางสาวพัฒนชาฤดีษ์ เรืองฤทธิ์)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร