

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำขนมไข่ Egg Cake จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพงานพาณิชยและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนประชาชนเพื่อให้ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมืองสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพ และชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ดังนั้นก็จำเป็นต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ ในปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานอาหารอย่างหลากหลาย รวมถึงอาหารที่เรียกว่า ขนมไข่ Egg Cake ขนมไข่เป็นหนึ่งในขนมที่ได้รับอิทธิพลจากโปรตุเกส เนื้อของขนมไข่ แท้จริงแล้วคือ สปันจ์เค้ก หรือเค้กฟองน้ำนั่นเอง ในสมัยโบราณการอบขนมไข่คือใช้เตาถ่านอบ ขนมไข่ที่ดี เนื้อต้องฟู เบา ไม่หวานมาก ด้านข้างขนมกรอบ ด้านในนุ่ม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็น การจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนา ตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ

สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน จึงได้จัดทำโครงการทักษะอาชีพพระยะสั้น กลุ่มสนใจ ขนมไข่ Egg Cake ด้วยการรู้จักการใช้ทรัพยากรภายในชุมชนได้อย่าง คุ่มค่า รู้จักการรู้จักสามัคคีภายในชุมชนด้วยการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. ประชาชนให้ความสำคัญแก่การมีอาชีพ ที่สามารถสร้างรายได้
2. ประชาชนเกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพการทำ ขนมไข่ Egg Cake

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการทำ ขนมไข่ Egg Cake
2. เพื่อสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้

เป้าหมาย

มี 2 เป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง คือ

- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2.เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพการทำขนมไข่ Egg Cake 2.2 ลักษณะของวัตถุดิบ 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไข่ Egg Cake	1.วิทยากรให้ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมไข่ Egg Cake และทำแบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	-
2.ทักษะในการประกอบอาชีพ	1. เข้าใจถึงการรวม ส่วนผสมเข้าด้วยกันในปริมาณที่พอดี 2. สามารถอธิบายขั้นตอนและการทำขนมไข่ Egg Cake และปฏิบัติได้จริง	1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพ 1.1 การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำขนมไข่ Egg Cake 2.1 เตรียมอุปกรณ์ 2.2 การผสมแบ่งส่วนผสม และขั้นตอนการอบขนมที่พอดี 2.3 การตกแต่ง ให้สวยงาม	1. อธิบายเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การออกแบบรูปร่างและขั้นตอน และการทำขนมไข่ Egg Cake 2. ศึกษาใบความรู้เกี่ยว กับขั้นตอนและ การทำขนมไข่ Egg Cake 3. สาธิตขั้นตอนและวิธีการทำขนมไข่ Egg Cake 4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนที่ได้เรียนและดูการสาธิต	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะ	1. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในการทำขนมไข่ Egg Cake 2. ทักษะการปฏิบัติ 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 2. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมไข่ Egg Cake/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ อินเตอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน/หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60