

หลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้กฟักทอง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวที โลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคน ไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน มีความสามารถเชิง การแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่ สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ อาชีพขายอาหารก็มีความสำคัญต่อสังคมอย่างมากในหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นการสร้างงาน สร้างรายได้ และเป็นส่วนสำคัญในการดำรงชีวิตประจำวันของคนทุกคน

การทำขนมเค้กฟักทองเป็นหนึ่งในแนวทางสร้างรายได้ที่ตอบโจทย์ทั้งสุขภาพ และความต้องการของ ผู้บริโภคยุคใหม่ ด้วยวัตถุดิบหลักอย่างฟักทอง ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หาง่าย ราคาไม่แพง และสามารถผลิต ได้ตลอดทั้งปี การพัฒนาสูตรเค้กฟักทองในรูปแบบนี้ และแบบหนานี้ม จึงเป็นทางเลือกที่ลดต้นทุนด้านอุปกรณ์ (ไม่ต้องใช้เตาอบ) และสามารถทำได้ทั้งในระดับครัวเรือนหรือขยายสู่ธุรกิจขนาดย่อม สร้างอาชีพ สร้างรายได้ และ ต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายได้อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
- 3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
- 4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และความเข้าใจวิธีการทำขนมเค้กฟักทอง
2. มีทักษะในการทำขนมเค้กฟักทอง
3. มีความรู้เรื่องการบรรจุภัณฑ์ และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้
4. สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ประชาชนทั่วไปที่สนใจสร้างอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญและโอกาสทางอาชีพจากการทำขนมเค้กฟักทองจำหน่ายได้ 2. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญและโอกาสทางอาชีพจากการทำขนมเค้กฟักทอง จำหน่าย 2. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายพร้อมยกตัวอย่าง อภิปราย แลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกับผู้เรียน โดยใช้สื่อบทความรู้ 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ประเพณี ศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	30นาที	30นาที
2	ทักษะการทำขนมเค้กฟักทอง	1. บอกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเค้กฟักทองได้ 2. บอกวิธีการทำขนมเค้กฟักทองได้ 3. มีทักษะในการทำขนมเค้กฟักทอง	1. วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมเค้กฟักทอง 2. ขั้นตอนและวิธีทำขนมเค้กฟักทองแบบนึ่งและขนมเค้กฟักทองหน้านม 2.1 ขั้นตอนและวิธีทำขนมเค้กแบบนึ่ง-การเตรียมวัตถุดิบ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ โดยใช้สื่อบทความรู้เรื่องการทำซูชิคัพ 2. วิทยากรสาธิตวิธีการทำแต่ละขั้นตอน พร้อมทั้งจัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ การเลือกวัตถุดิบวิธีการทำ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำขนมเค้กฟักทองแบบนึ่ง	30นาที	2 ชั่วโมง 30นาที

			-การเตรียมฟักทอง -การเตรียมแป้งเค้ก -การเตรียมพิมพ์สำหรับนึ่ง -ขั้นตอนการนึ่ง 2.2 ขั้นตอนและวิธีทำขนมเค้กหน้านิ่ม -การเตรียมวัตถุดิบ -การเตรียมฟักทอง (ทำตัวเค้กและทำหน้าเค้ก) -การเตรียมแป้งเค้ก -การเตรียมพิมพ์สำหรับนึ่ง -ขั้นตอนการนึ่งเค้ก -ขั้นตอนการทำหน้าเค้ก -การตกแต่งขนมเค้กฟักทองหน้านิ่ม 3. การฝึกปฏิบัติทำขนมเค้กฟักทองแบบนึ่งและขนมเค้กฟักทองหน้านิ่ม 4. ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ	และขนมเค้กฟักทองหน้านิ่ม -การเตรียมวัตถุดิบ -การเตรียมฟักทอง -การเตรียมแป้งเค้ก -การเตรียมพิมพ์สำหรับนึ่ง -การนึ่งเค้กฟักทอง -การทำหน้าเค้ก -การตกแต่งขนมเค้กฟักทองหน้านิ่ม 4. วิทยาการประเมินผลงานของผู้เรียน		
3	การบรรจุภัณฑ์	1. บอกความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	1. วิทยาการอธิบายการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การบรรจุภัณฑ์	30นาที	30นาที
4	การจัดจำหน่าย	1. สามารถกำหนดราคาขายได้ 2. เลือกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับตนเองได้	1. การกำหนดราคาขาย 2. ช่องทางการจำหน่าย - การขายผ่านโซเชียลมีเดีย -การขายในชุมชน	1. วิทยาการบรรยายให้ความรู้การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ การขายผ่านโซเชียลมีเดีย 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา และฝึกปฏิบัติการกำหนดราคา และการขายผ่านโซเชียลมีเดีย	30นาที	30นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากวิทยากรและใบความรู้
2. ใบงาน/แบบทดสอบ
4. วัสดุฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ
3. การประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินภาคทฤษฎีและการปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลการประเมินความพึงพอใจระดับมากขึ้นไป ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80