

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำเค้กไข่ได้หัวและเค้กโบราณ
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

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

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

หลักการของหลักสูตร

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

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

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 ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ 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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเค้กไข่ได้หวานและเค้กโบราณ
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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ ได้ 1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	- - -
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ ได้	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ - น้ำมันรำข้าว 75 กรัม - เกลือป่น 1/4 ช้อนชา - แป้งเค้ก 120 กรัม - ผงฟู 1 ช้อนชา (ไม่เต็มช้อน) - น้ำตาลทราย 210 กรัม - นมสด 120 กรัม - ไข่ไก่ 10 ฟอง - ตู้อบไฟฟ้า	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.2 บอกวิธีการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ ได้	- ถาดอบขนม ขนาด 10*10 นิ้ว - กระดาษไขรองขนมอบ - มีดตัดขนม - ตระกร้อตีแป้ง <u>วิธีการทำเค้กไข่ได้ห้วนและเค้กโบราณ</u> 1. น้ำมันรำข้าวใส่ในกะละมัง ใส่เกลือป่น ใส่วนิลา ปลายหยิบมือ คนให้เข้ากัน ใส่แป้งเค้ก ผงฟู คนให้เข้ากัน ใส่นมสด คนให้เข้ากัน 2. แยกไข่แดงและไข่ขาวออกจากกัน นำไข่แดงลงในช่อ 1 คนให้เข้ากัน 3. ไข่ขาวตีแรง ๆ ใส่ผงวนิลาลงไป พอเริ่มนวลขาวให้ตีเบาเพื่อตัดฟอง ตีจนไข่ขาวนวลตั้งยอดอ่อน การตีให้วนไปในทางเดียวกัน ส่วนผสมของการตีไข่ขาว ใส่ในกะละมังที่เตรียมแป้งไว้ ค่อยๆตะล่อมเบาๆอย่าแรงแต่เร็วๆ ได้โดยตะล่อมจากตรงกลางขึ้นมาให้เนื้อเค้กเป็นสีเดียวกัน โดยแบ่งไข่ขาวทีละครึ่งใส่ลงไปในแป้งเค้ก (ไข่ขาว ถ้าไข่สดใหม่ไม่ต้องใส่มะนาวหรือครีมออฟทาร์ทาร์ แต่ถ้าไข่ไม่สดใส่เพื่อช่วยให้ฟองอากาศอยู่ได้นานขึ้น) 4. การอบให้ทาเนยขาวที่ขอบถาดและ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 บอกวิธีการเตรียมบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาได้	ตรงกลางถาดบาง ๆ เทส่วนผสมของเค้กลงในถาดกระแทกถาดเบาๆ เพื่อไล่ฟองอากาศ 5. การอบในอุณหภูมิ 170 องศา ไฟล่างอย่างเดียว 2.3 บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา <u>การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับกล่องใส่อาหาร</u> 1. มีช่องแยกอาหารให้ชัดเจน 2. ป้องกันการหกเลอะในกล่องใส่อาหาร 3. ถุงใส่หรือกล่องพลาสติกฝาใส โชว์ความน่าทาน 4. มีสายคาด สติกเกอร์โลโก้ เพื่อแสดงแบรนด์ให้ชัดเจน 5. ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารให้พร้อมทาน			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเค้กไข่ ได้หัววันและเค้ก โบราณ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิต แต่ คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความ เสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาด ในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขาย รูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความ เสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการ ขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำเค้กไข่ได้หัววันและเค้ก โบราณแห่ง 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพ การทำเค้กไข่ ได้ห้วนและเค้ก โบราณ	4.1 บอกความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของ โครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการ ได้ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบ อาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการ ประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 การวัดผลประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาดำเนินการวัดและประเมินผล	20 นาที	