

หลักสูตร วิชาการทำคัพเค้ก

จำนวน 4 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับโลกซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

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

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อเครื่องมือ เครื่องใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมคัพเค้กได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการ การชั่ง ตวง การทำขนมคัพเค้ก
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมคัพเค้กได้ถูกต้องตามสัดส่วนในการทำถูกสุขลักษณะและรู้จัก วิธีการประยุกต์ดัดแปลงการทำขนมเพื่อดึงดูดความสนใจมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

4. เพื่อให้ผู้เรียนมีทัศนคติที่ดีในการปฏิบัติงาน ด้วยความประณีต สะอาด ประหยัด
5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณปริมาณและราคาอาหารเพื่อเป็นทางเลือกในการตัดสินใจ ให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมหรือทำรับประทานในครัวเรือนเป็นการประหยัด รายจ่ายได้อีกทางหนึ่ง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 6 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ตักงาน
2. ผู้ว่างงาน
3. ผู้ที่รายได้ลดลง
4. ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ
5. ประชาชนทั่วไปที่ต้องการสร้างหรือเสริมรายได้
6. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	4 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	30 นาที
ภาคปฏิบัติ	3 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
2. ทักษะในการประกอบอาชีพ จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที
 - 1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคัพเค้ก
 - 1.2 การทำคัพเค้ก
 - 1.3 การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน
2. ศึกษาจากวิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมคัพเค้ก

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร “ วิชาการทำคัพเค้ก ” หลักสูตร 4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	10 นาที	5 นาที
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.2 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	10 นาที	5 นาที
2. ทักษะการประกอบอาชีพ 3 ชั่วโมง 30 นาที 2.1 การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคัพเค้ก 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคัพเค้ก	1. วิทยากรเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคัพเค้ก 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำคัพเค้ก 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	10 นาที	20 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. การทำขนมคัพเค้ก	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำคัพเค้ก 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำคัพเค้ก 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมคัพเค้กได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมคัพเค้กได้	2. การทำคัพเค้ก 2.1 ส่วนผสมของการทำคัพเค้ก 2.2 ขั้นตอนการทำคัพเค้ก 2.3งบประมาณการทำคัพเค้ก	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำคัพเค้ก 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำคัพเค้ก 3. วิทยากรประเมินผลการทำคัพเค้กของผู้เรียน	20 นาที	2 ชั่วโมง 20 นาที
3. การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ จำนวน 20 นาที	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การค้าขาย หรือเพิ่มรายได้ได้	1. แนวทางการจำหน่ายคัพเค้ก 2. การกำหนดราคา การคำนวณต้นทุน กำไร 3. การจำหน่ายสินค้าในชุมชน	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปความรู้ที่ได้รับ	10 นาที	10 นาที