

หลักสูตรการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาตินอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่จะต้องเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม จากวัตถุดิบใกล้ตัวและหาง่าย ที่เหมาะสมในเทศกาลต่างๆ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีแสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ/แรงงานไทย
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม จำนวน 4.30 ชั่วโมง
 - ประวัติของการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม
 - วัสดุและอุปกรณ์การทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม
 - วิธีการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

4. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กแพรวอ่อนและเค้กส้ม จำนวน 30 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชา การทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้มได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้มได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม	2.1 บอกประวัติของการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม 2.2 บอกอุปกรณ์การทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม 2.3 บอกวิธีการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม	2.1 บอกประวัติของการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม 2.2 บอกอุปกรณ์การทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม <u>วัตถุดิบหลัก</u> <u>การทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม</u> 1.แป้งเค้ก 100 กรัม 2.น้ำตาล 80 กรัม 3.ผงฟู 1 ช้อนชา	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม	30 นาที	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4.นมสด 75 กรัม 5.sp 15 กรัม 6.น้ำมันคาโนล่า 80 กรัม 7.กลิ่นวนิลา 1 ช้อนชา 8.ไข่ไก่เบอร์ 1= 3 ฟอง 9.แยมส้ม 10.ครีมออฟทาร์ทาร์ 300 มก. 11.น้ำตาลทรายเบเกอรี่ลีน 60 กรัม 12.กลิ่นมะพร้าว น้ำหอม 1/4 ช้อนชา <u>อุปกรณ์</u> 1.ที่ร่อนแป้ง 2.ถาดรอง 3.กระดาษรองอบคัพเค้ก 4.เตาอบ 2.3 บอกวิธีการทำเค้กมะพร้าวอ่อนและเค้กส้ม <u>วิธีการทำเค้กมะพร้าวอ่อน</u> 1.ตอกไข่ไก่ โดยแยกไข่แดงใส่ชามผสมเตรียมไว้ ส่วนไข่			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ชาวไทใส่ขามผสมอีกใบหนึ่งสำหรับทำเมอแรงค์ 2.ใส่น้ำมะพร้าว ลงในขามผสมไข่แดง ตามด้วยกะทินมสด น้ำมันพืช กลิ่นมะพร้าวน้ำหอม คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน 3.ใส่น้ำตาล เกลือ แล้วตีให้เข้ากันให้ละลายดี (ไม่ควรปล่อยไว้นาน เพราะน้ำตาลจะก่ดไข่แดง ทำให้เป็นลิ่มได้) 4.ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู ลงไป จากนั้น คนส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน ให้แป้งละลายดี ไม่มีเม็ดแป้งติด 5.ทำเมอแรงค์ โดยนำขามผสมไข่ขาวมา แล้วใช้เครื่องตี ตีให้ไข่ขาวขึ้นฟู จนขึ้นเป็นฟองหยาบ ๆ 6.ใส่ครีมออฟฟัททาร์ น้ำตาลเล็กน้อย แล้วเปิดเครื่องตี ให้ได้ไข่ขาวฟองเนื้อ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เนียนนุ่ม เสร็จแล้ว ค่อย ๆ ทยอยใส่น้ำตาลอีก 2 รอบ จนกว่าจะได้เมือแรงค์ที่ขึ้นเงา ตีแล้วเห็นรอยตะกร้อ และ ตั๋งยอดอ่อนติดตะกร้อมือ 7.พอเมือแรงค์ได้ที่แล้ว ให้แบ่งใส่ขามผสมไข่แดง 3 รอบ แล้วตะล่อมให้เข้ากัน 8.เตรียมพิมพ์เค้ก รองด้วยกระดาษไขให้เรียบร้อย แล้ว ตักแบ่งเค้กใส่พิมพ์ นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที พออบเสร็จแล้ว ให้นำออกมาพักไว้ <u>วิธีการทำเค้กส้ม</u> 1.ผสมไข่แดง กลิ่นวนิลา น้ำตาลทราย เกลือ คนให้เข้ากัน ตามด้วยนมข้นจืด น้ำส้ม ผสมให้เข้ากัน 2.ร่อนแป้งและผงฟู ใส่ลงขามผสมไข่แดง คนให้เข้ากัน			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		หลังจากนั้นใส่น้ำมัน ผสมให้เข้ากัน พักไว้ 3.ตีไข่ขาวและ ครีมออฟทาร์ท ให้ขึ้นฟู ค่อย ๆ ใส่น้ำตาลทราย ตีจนไข่ขาวตั้งยอดแข็ง 4.นำไข่ขาวที่ตีให้ฟู ผสมกับส่วนของไข่แดง ผสมให้เข้ากัน หลังจากนั้นเทใส่พิมพ์ 5.นำเข้าอบไฟอุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส 15 - 20 นาที อบให้แค่สุก นำออกจากเตาคว่ำออกจากพิมพ์ 6.ตั้งหม้อ เปิดไฟ ใส่น้ำเปล่า น้ำส้มเข้มข้น น้ำตาลทราย แป้งกวนไส้ กวนให้ไส้ข้น ปิดไฟ 7.ใส่เนยสดเค็ม คนให้นะยละลาย ตามด้วยสีส้ม เล็กน้อย คนให้เข้ากัน เติร์ยมไว้ 8.ราดซอสส้ม บนเค้กที่อบ เติร์ยมไว้			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		9.นำไปแช่เย็นให้ซอสสัมผัสตัว หลังจากนั้นตากแห้งด้วยใบแก้ว ที่ตัดเตรียมไว้			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	30 นาที	-
4.โครงการประกอบอาชีพ การทำเค้กมะพร้าวอ่อน และเค้กส้ม	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30 นาที	-