

หลักสูตร การทำขนมชีฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ชีฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ชีฟพอนเค้กข้าวโพด
ชีฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากหลายรส) จำนวน ๖ ชั่วโมง
สอดคล้องกับบริบทชุมชน

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่าวิถีชีวิตของชาวบ้านตำบลปามะคาบเป็นพื้นที่ที่มีวัตถุดิบทางการเกษตรที่สมบูรณ์ เช่น มะพร้าวอ่อนและข้าวโพด ซึ่งหากจำหน่ายในรูปแบบผลผลิตสดเพียงอย่างเดียว อาจทำให้ได้รับผลตอบแทนที่ไม่แน่นอนตามกลไกราคาตลาด ดังนั้น การนำความรู้ด้านการทำเบเกอรี่ โดยเฉพาะการทำ "ขนมชีฟพอนเค้ก" มาเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดความรู้ เป็นแนวทางที่มีประสิทธิภาพในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิต ด้วยจุดเด่นของชีฟพอนเค้กที่มีเนื้อสัมผัสเบา นุ่มละมุน และเป็นที่นิยมของคนทุกเพศทุกวัย เมื่อนำมาผสมผสานกับวัตถุดิบคุณภาพอย่างมะพร้าวอ่อนที่มีความหอมหวาน และข้าวโพดที่ให้สัมผัสกรุบกรอบและสารอาหารที่มีประโยชน์ ตลอดจนการพัฒนาเทคนิคการทำชีฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากหลายรสเพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ จะช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำขนมชีฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ชีฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ชีฟพอนเค้กข้าวโพด ชีฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากหลายรส) เพื่อมุ่งมั่นพัฒนาศักยภาพประชาชนให้มีทักษะฝีมือที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดในกลุ่มอุตสาหกรรมเบเกอรี่ ผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำ "ขนมชีฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน" หลากหลายรูปแบบ เพื่อเป็นเครื่องมือในการสร้างอาชีพเสริมและเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชน เน้นความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และการพึ่งพาตัวเองได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมี
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมซิฟฟอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟฟอนเค้กข้าวโพด ซิฟฟอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมซิฟฟอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟฟอนเค้กข้าวโพด ซิฟฟอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมซิฟฟอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟฟอนเค้กข้าวโพด ซิฟฟอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
๔. โครงการงานการประกอบอาชีพการทำขนมซิฟฟอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟฟอนเค้กข้าวโพด ซิฟฟอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) จำนวน ๒๐ นาที โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็น
 - การกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
 - การจัดการต้นทุน กำหนดราคาขาย
 - การวิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต จำหน่าย
 - การวิเคราะห์เพื่อกำหนดเป็นประเภทอาชีพหลัก/อาชีพเสริมในการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ และหรือการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมซิฟฟอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟฟอนเค้กข้าวโพด ซิฟฟอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) / ใบความรู้

๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ

๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา

๔. วัสดุฝึกจริง

๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต.๑๐)

๓. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)

๔. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)

๕. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมซิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟพอนเค้กข้าวโพด ซิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมซิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟพอนเค้กข้าวโพด ซิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) ได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมซิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟพอนเค้กข้าวโพด ซิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) ได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมซิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟพอนเค้กข้าวโพด ซิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๒๐	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมซิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟพอนเค้กข้าวโพด ซิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) ได้	๒.๑ บอกประวัติการทำขนมซิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟพอนเค้กข้าวโพด ซิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) ได้ ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำขนมซิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟพอนเค้กข้าวโพด ซิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) ได้	๒.๑ วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมซิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟพอนเค้กข้าวโพด ซิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) ๒.๑.๑ <u>วัตถุดิบและส่วนประกอบ</u> <u>ส่วนที่ ๑ ส่วนของไข่แดง</u>	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมซิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟพอนเค้กข้าวโพด ซิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมซิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ซิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟพอนเค้กข้าวโพด ซิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)		๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ข้าวโพด ชิฟฟอนเค้ก สามเหลี่ยมหลากรส)	มะพร้าวอ่อน ชิฟฟอนเค้กข้าวโพด ชิฟฟอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)ได้ ๒.๓ สามารถทำอาหารเพื่อการทำขนมชิฟฟอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ชิฟฟอนเค้กข้าวโพด ชิฟฟอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)ได้ ๒.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	-ไข่แดง (เบอร์ ๒) ๔ ฟอง -น้ำตาลทรายป่น ๓๐ กรัม -แป้งเค้ก ๑๐๐ กรัม -ผงฟู ๑ ช้อนชา -เกลือป่น ๑/๔ ช้อนชา -น้ำมันพืช (รำข้าว/ถั่วเหลือง) ๖๐ กรัม <u>ส่วนผสมตามรส</u> -รสมะพร้าวอ่อน ใช้น้ำมะพร้าว ๖๐ กรัม + กะทิ ๒๐ กรัม + เนื้อมะพร้าวอ่อนเส้น -รสข้าวโพด ใช้นมสด ๗๐ กรัม + ข้าวโพดหวานต้มสุก - รสหลากรส ใช้ฝอยทอง, ใบเตย หรือโกโก้ <u>ส่วนที่ ๒ ส่วนของไข่ขาว</u> -ไข่ขาว ๔ ฟอง -น้ำตาลทรายป่น ๖๐ กรัม -ครีมออฟฟัททาร์ ๑/๒ ช้อนชา <u>๒.๑.๒ อุปกรณ์หลัก</u> - เตาอบ -พิมพ์ขนม (พิมพ์กลม, พิมพ์สี่เหลี่ยม หรือ	รส) ๒.๓ การทำขนมชิฟฟอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ชิฟฟอนเค้กข้าวโพด ชิฟฟอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) และฝึกปฏิบัติ ๒.๔ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>พิมพ์สามเหลี่ยม)</p> <ul style="list-style-type: none"> -กระดาษไขรองอบ -อ่างผสม ๒ ใบ (สำหรับไข่แดงและไข่ขาว) -เครื่องตีไข่ไฟฟ้า -พายยาง -ตาชั่งดิจิทัลด -ตะแกรงร่อนแป้ง - ถุงมือ - ผ้ากันเปื้อน <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำอาหารเพื่อการทำขนมชิฟฟอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ชิฟฟอนเค้กข้าวโพด ชิฟฟอนเค้กสามเหลี่ยมหลากหลาย)</p> <p><u>ขั้นตอนที่ ๑</u> เตรียมส่วนไข่แดง</p> <ul style="list-style-type: none"> -นำไข่แดงและน้ำตาลทรายผสมกัน ใช้ตะกร้อมือคนจนเข้ากันดี -ใส่น้ำมันพืช และของเหลว (น้ำมะพร้าว/นมสด) ลงไปคนให้เข้ากัน -ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู และเกลือลงไปให้อ่างไข่แดง คนด้วยตะกร้อมือจนเนื้อเนียนละเอียด ไม่เห็นเม็ดแป้ง แล้วพักไว้ <p><u>ขั้นตอนที่ ๒</u> การตีไข่ขาว (เมอแรงค์)</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>-นำไขขาวใส่เครื่องตีไฟฟ้า ตีด้วยความเร็วต่ำจนเริ่มเป็นฟองหยาบ ใส่ครีมออฟทาร์ทาร์ลงไป</p> <p>-ค่อยๆ แบ่งใส่น้ำตาลทรายลงไป ๓ รอบ เปลี่ยนเป็นความเร็วสูง ตีจนไขขาว ต้งยอดอ่อนถึงเกือบแข็ง (เนื้อจะเป็นเงาสวยและไม่ยุ่ยเกินไป)</p> <p><u>ขั้นตอนที่ ๓ การผสม</u></p> <p>-ตักไขขาวประมาณ ๑/๓ ส่วนลงไปผสมในอ่างไข่แดง ใช้ตะกร้อมือคนเบาๆ ให้เข้ากัน</p> <p>-เทส่วนผสมทั้งหมดกลับลงในอ่างไข่ขาวที่เหลือ ใช้พายยาง ตะล่อมแบบเบามือ (ใช้เทคนิคตักจากล่างขึ้นบน) จนเนื้อเนียนสม่ำเสมอ ระวังอย่าให้ฟองอากาศยุบ</p> <p><u>ขั้นตอนที่ ๔ การอบ</u></p> <p>-เทใส่พิมพ์ที่รองกระดาษไขไว้ (หากทำรสเช้ามะพร้าวหรือข้าวโพด ให้โรยหน้าด้วยเนื้อมะพร้าวหรือข้าวโพดก่อนเข้าอบ)</p> <p>-เคาะพิมพ์ ๑-๒ ครั้งเพื่อไล่ฟองอากาศใหญ่ๆ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>-นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๖๐-๑๗๐°C เป็นเวลา ๒๐-๒๕ นาที (ขึ้นอยู่กับขนาดพิมพ์)</p> <p>-เมื่อสุกแล้ว นำออกจากเตา กระทบพิมพ์ ๑ ครั้งเพื่อป้องกันขนมยุบ แล้วคว่ำขนมพักบนตะแกรงจนเย็นสนิท</p> <p><u>การจัดทรง (หลากรส/สามเหลี่ยม)</u></p> <p>-ชิฟฟอนสามเหลี่ยม หลังจากขนมเย็นแล้ว ให้ตัดเป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ทาครีมบางๆ ตรงกลาง แล้วพับครึ่งเป็นแนวทแยงมุม หรือตัดครึ่งเป็นทรงสามเหลี่ยมก่อนแล้วจึงนำมาสอดไส้ครีม</p> <p>-ชิฟฟอนมะพร้าวอ่อน ควรลวกเนื้อมะพร้าวในน้ำเดือดก่อนนำมาใช้ เพื่อไม่ให้มะพร้าวบูดง่าย</p> <p>๒.๓ แพคเกจจิ้งบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>- กล่องพลาสติกใสทรงสูง โฉว์หน้าขนมที่โรยด้วยมะพร้าวหรือข้าวโพดได้ชัดเจน ฝาที่สูงช่วยป้องกันไม่ให้หน้าขนมติดฝากล่องจนหลุดลอกเมื่อเปิดทาน</p> <p>-ถุงพลาสติกใสแบบมีฐานรองกระดาษ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>กระดาษรองช่วยพยุงทรงสามเหลี่ยมไม่ให้ล้มหรือแบนออก และการซีลปิดปากถุงสนิทจะช่วยกักเก็บความนุ่มของเนื้อเค้กได้นานกว่าการใส่กล่องปกติ</p> <p>๒.๔ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p><u>การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์</u></p> <p>-กล่องพลาสติกใสทรงสูง เหมาะสำหรับ รสมะพร้าวอ่อนและข้าวโพด เพราะต้องโชว์หน้าขนมที่โรยด้านบน ฝาที่สูงจะช่วยไม่ให้หน้าขนมติดฝา</p> <p>-ช่องพลาสติกซีล ๓ ด้าน เหมาะสำหรับ รสสามเหลี่ยมหลากหลาย เพราะช่วยล็อกทรงสามเหลี่ยมให้คงที่ และการซีลปิดสนิทช่วยกักเก็บความนุ่มได้ดีที่สุด</p> <p>-กล่องกระดาษกราฟที่มีหน้าต่าง เหมาะสำหรับบรรจุเซตของฝาก (๔-๖ ชิ้น)</p> <p><u>การออกแบบบรรจุภัณฑ์</u></p> <p><u>ข้อมูลบนฉลาก</u></p> <p>-สีเขียวอ่อน/ขาวครีม สำหรับรสมะพร้าวอ่อน สื่อถึงความหอมมันของกะทิ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>-สีเหลืองพาสเทล สำหรับรสข้าวโพด สื่อถึงความหวานจากธรรมชาติ</p> <p>-สีสันสดใสพาสเทล สำหรับรสหลากรส</p> <p>-ข้อมูลสำคัญบนฉลาก ข้อมูลที่ช่วยสร้างความมั่นใจและปลอดภัยต่อผู้ซื้อ</p> <p>-สัญลักษณ์เด่น คำว่า "สูตรหวานน้อย" เพื่อดึงดูดกลุ่มคนรักสุขภาพ</p> <p>-คำแนะนำการเก็บรักษา "ควรแช่เย็นทันทีเพื่อรักษาความสด" และ "ควรบริโภคให้หมดภายใน ๒-๓ วัน" (เนื่องจากมะพร้าวสดบูดง่าย)</p> <p>-ข้อมูลผู้ผลิต และเบอร์โทรศัพท์สั่งซื้อ</p> <p>-สายคาดกล่อง ใช้สายคาดกระดาษพิมพ์ลายสวยๆ พันรอบกล่องพลาสติกใส ช่วยให้ดูแพงขึ้นและใช้เป็นตัวล็อกฝากล่องไปในตัว</p> <p>-QR Code สั่งซื้อซ้ำ ติดไว้ที่มุมกล่อง เพื่อให้ลูกค้าสแกนสั่งซื้อออนไลน์ได้สะดวก</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมชิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ชิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ชิฟพอนเค้กข้าวโพด ชิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)</p> <p>๓.๗ การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	๒๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.โครงการนการประกอบอาชีพการทำขนมชิฟฟ่อนเค้กนุ้่มลีมกกลีน (ชิฟฟ่อนเค้กมะพร้าวอ่อน ชิฟฟ่อนเค้กข้าวโพด ชิฟฟ่อนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)	สามารถวางแผนการประกอบอาชีพได้โดย ๔.๑ สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่ายได้ ๔.๒ สามารถคิดต้นทุนกำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิตได้ ๔.๓ สามารถกำหนดวิเคราะห์เป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้	๔.๑ สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาด และแหล่งจำหน่าย ๔.๒ การวิเคราะห์ต้นทุน ๔.๓ การกำหนดราคาขาย ๔.๔ การกำหนดระยะเวลาการผลิต ๔.๕ การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๔.๑ ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็นกลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับการทำขนมชิฟฟ่อนเค้กนุ้่มลีมกกลีน (ชิฟฟ่อนเค้กมะพร้าวอ่อน ชิฟฟ่อนเค้กข้าวโพด ชิฟฟ่อนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) ๔.๒ แหล่งจำหน่าย/วิธีการ ๔.๓ ระยะเวลาการผลิต ๔.๔ การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๒๐ นาที	-

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมชิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ชิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ชิฟพอนเค้กข้าวโพด ชิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่าวิถีชีวิตของชาวบ้านตำบลปามะคาบเป็นพื้นที่ที่มีวิถีชีวิตทางการเกษตรที่สมบูรณ์ เช่น มะพร้าวอ่อนและข้าวโพด ซึ่งหากจำหน่ายในรูปแบบผลผลิตสดเพียงอย่างเดียว อาจทำให้ได้รับผลตอบแทนที่ไม่แน่นอนตามกลไกราคาตลาด ดังนั้น การนำความรู้ด้านการทำเบเกอรี่ โดยเฉพาะการทำ "ขนมชิฟพอนเค้ก" มาเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดความรู้ เป็นแนวทางที่มีประสิทธิภาพในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิต ด้วยจุดเด่นของชิฟพอนเค้กที่มีเนื้อสัมผัสเบา นุ่มละมุน และเป็นที่ยอมรับของคนทุกเพศทุกวัย เมื่อนำมาผสมผสานกับวัตถุดิบคุณภาพอย่างมะพร้าวอ่อนที่มีความหอมหวาน และข้าวโพดที่ให้สัมผัสกรุบกรอบ และสารอาหารที่มีประโยชน์ ตลอดจนการพัฒนาเทคนิคการทำชิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรสเพื่อเพิ่มหลากหลายของผลิตภัณฑ์ จะช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำขนมชิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ชิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ชิฟพอนเค้กข้าวโพด ชิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) เพื่อมุ่งมั่นพัฒนาศักยภาพประชาชนให้มีทักษะฝีมือที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดในกลุ่มอุตสาหกรรมเบเกอรี่ ผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำ "ขนมชิฟพอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน" หลากหลายรูปแบบ เพื่อเป็นเครื่องมือในการสร้างอาชีพเสริมและเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชน เน้นความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และการพึ่งพาตนเองได้

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจหลักการเลือกวัตถุดิบ การใช้เครื่องมือ และเทคนิคการทำชิฟพอนเค้ก รูปแบบต่างๆ รวมถึงวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานสุขอนามัย

๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำชิฟพอนเค้กที่ได้มาตรฐาน มีเนื้อสัมผัสนุ่มเป็นเอกลักษณ์ และสามารถพัฒนาต่อยอดสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดได้

๔.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพ เสริมรายได้ และพึ่งพาตนเองได้ในครัวเรือน และชุมชน

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมชิฟพอนเค้ก นุ่มลิ้มกลิ่น (ชิฟพอนเค้กมะพร้าวอ่อน ชิฟพอนเค้กข้าวโพด ชิฟพอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจหลักการเลือกวัตถุดิบ การใช้เครื่องมือ และเทคนิคการทำชิฟพอนเค้กรูปแบบต่างๆ รวมถึงวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานสุขอนามัย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำชิฟพอนเค้กที่ได้มาตรฐาน มีเนื้อสัมผัสนุ่มเป็นเอกลักษณ์ และสามารถพัฒนาต่อยอดสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพ เสริมรายได้ และพึ่งพาตนเองได้ในครัวเรือน และชุมชน	ประชาชนทั่วไป	๖	ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ ๑๔ ตำบลป่ามะคาบ อำเภอมือง จังหวัดพิจิตร	๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๙	๗,๒๐๐.๐๐

๑๓.ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน (ร้อยละ ๑๐๐)

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำขนมชิฟฟอนเค้กนุ่มลิ้มกลืน (ชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน ชิฟฟอนเค้กข้าวโพด ชิฟฟอนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับและไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ นำไปสร้างรายได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ

๒. แบบวัดความรู้

๓. ชิ้นงาน

๔. แบบติดตามผู้เข้ารับการอบรม

ตารางกำหนดการ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมซิฟฟ่อนเค้กนุ่มลิ้มกลิ่น
(ซิฟฟ่อนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟฟ่อนเค้กข้าวโพด ซิฟฟ่อนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)

วันที่ ๑๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙

ณ ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ ๑๔ ตำบลปามะคาบ อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร

วันที่ ๑๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙

- ๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- ๐๙.๐๐ น - ๐๙.๒๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ
การทำขนมซิฟฟ่อนเค้กนุ่มลิ้มกลิ่น (ซิฟฟ่อนเค้กมะพร้าวอ่อน
ซิฟฟ่อนเค้กข้าวโพด ซิฟฟ่อนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)
(วิทยากรนางสาวสวรรส เศรษฐสุข)
- ๐๙.๒๐ น - ๑๒.๐๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมซิฟฟ่อนเค้กนุ่ม
ลิ้มกลิ่น (ซิฟฟ่อนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟฟ่อนเค้กข้าวโพด
ซิฟฟ่อนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) (วิทยากรนางสาวสวรรส เศรษฐสุข)
- ๑๒.๐๐ ๐ - ๑๓.๐๐ น. - พักรับประทานอาหาร
- ๑๓.๐๐ ๐ - ๑๕.๔๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมซิฟฟ่อนเค้กนุ่ม
ลิ้มกลิ่น (ซิฟฟ่อนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟฟ่อนเค้กข้าวโพด
ซิฟฟ่อนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) (วิทยากรนางสาวสวรรส เศรษฐสุข)
- ๑๕.๔๐ น - ๑๖.๐๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำ
ขนมซิฟฟ่อนเค้กนุ่มลิ้มกลิ่น (ซิฟฟ่อนเค้กมะพร้าวอ่อน
ซิฟฟ่อนเค้กข้าวโพด ซิฟฟ่อนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)
(วิทยากรนางสาวสวรรส เศรษฐสุข)
- ๑๖.๐๐ น - ๑๖.๓๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการการประกอบอาชีพการทำขนมซิฟฟ่อน
เค้กนุ่มลิ้มกลิ่น (ซิฟฟ่อนเค้กมะพร้าวอ่อน ซิฟฟ่อนเค้กข้าวโพด
ซิฟฟ่อนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส) (วิทยากรนางสาวสวรรส เศรษฐสุข)
- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการการประกอบอาชีพการทำขนม
ซิฟฟ่อนเค้กนุ่มลิ้มกลิ่น (ซิฟฟ่อนเค้กมะพร้าวอ่อน
ซิฟฟ่อนเค้กข้าวโพด ซิฟฟ่อนเค้กสามเหลี่ยมหลากรส)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม