

หลักสูตร การทำเค้กชาไทย จำนวน ๙ ชั่วโมง

สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป



ความเป็นมา

ปัจจุบันการประกอบอาชีพด้านอาหารและเบเกอรี่ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากผู้บริโภคให้ความสนใจผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ รสชาติอร่อย และสามารถรับประทานได้ในหลากหลายโอกาส โดยเฉพาะเมนูที่นำวัตถุดิบหรือเครื่องดื่มนิยมมาประยุกต์ใช้ เช่น ชาไทย ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์ด้านกลิ่นหอม สีสันสวยงาม และเป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ เมื่อนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เช่น เค้กชาไทย จะช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ สร้างความแตกต่างให้กับสินค้า และเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้ มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะด้านอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและบริบทของชุมชน โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม ลดรายจ่าย และพึ่งพาตนเองได้

ดังนั้น จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเค้กชาไทย เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ การผลิตเค้กชาไทยอย่างถูกสุขลักษณะ การตกแต่งผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และการตลาดเบื้องต้น ตลอดจนสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย สร้างอาชีพและรายได้ให้แก่ตนเอง ครอบครัว และชุมชนได้อย่างยั่งยืน ตามแนวทางการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต จากการสำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน พบว่าประชาชนมีความสนใจในการฝึกทักษะอาชีพ ที่สามารถนำไปประกอบอาชีพเสริม ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเค้กชาไทย จำนวน ๙ ชั่วโมง ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำเค้กชาไทย สามารถออกแบบและสร้างชิ้นงานได้ด้วยตนเอง ตลอดจนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้ และพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างเหมาะสม หลักสูตรนี้มุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ฝึกทักษะตั้งแต่ขั้นพื้นฐานจนสามารถสร้างผลงานที่มีคุณภาพ สวยงาม และมีความคิดสร้างสรรค์ อันจะเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสนับสนุนการพัฒนาอาชีพของประชาชนในชุมชนอีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการทำเค้กชาไทย จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนได้รับความรู้และทักษะด้านการทำเบเกอรี่ โดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ควบคู่กับการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบที่ได้รับความนิยมอย่างชาไทย และการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

หลักสูตรมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ การผลิตเค้กชาไทยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การตกแต่งผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และการวางแผนการตลาดเบื้องต้น เพื่อให้สามารถผลิตสินค้าได้อย่างมีคุณภาพ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และสามารถแข่งขันในตลาดได้ รวมทั้งส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตตามแนวทางของสำนักงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ผ่านการพัฒนาทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ได้จริงและต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อยได้ นอกจากนี้ หลักสูตรยังส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลงานงานฝีมือและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดและชุมชน อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการสร้างคุณภาพชีวิตที่ดี

จุดมุ่งหมาย

เมื่อผู้เรียนผ่านการอบรมหลักสูตรการทำเค้กชาไทยเพื่อสร้างอาชีพแล้วสามารถ

๑. มีความรู้และความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักการทำเค้กชาไทย การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และการปฏิบัติตามหลักอาหารได้อย่างถูกต้อง
๒. มีทักษะในการทำเค้กชาไทย ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผสม การอบ การทำครีม การตกแต่ง และการบรรจุภัณฑ์ได้อย่างมีคุณภาพ
๓. สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และวางแผนการตลาดเบื้องต้น เพื่อเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้และประกอบอาชีพได้
๔. สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม ให้แก่ตนเอง ครอบครัว และชุมชน โดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
๕. มีคุณลักษณะที่ดีในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ความรับผิดชอบ ความมีวินัย ความประณีต ความสะอาด ความคิดสร้างสรรค์ และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๙ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การทำเค้กชาไทย จำนวน ๙ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเค้กชาไทย	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กชาไทยได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กชาไทยได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กชาไทยได้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำเค้กชาไทยได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กชาไทย ๓. แหล่งเรียนรู้ ๔. ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพทำเค้กชาไทย	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการแหล่งเรียนรู้ต่างๆในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๔. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	๑ ชม.	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการ ประการอาชีพ การทำเค้กชาวไทย	๑. บอกประวัติของการทำเค้กชาวไทยได้ ๒. บอกอุปกรณ์ในการทำเค้กชาวไทยได้ ๓. บอกวิธีการและขั้นตอนการทำเค้กชาวไทย ๔. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	๑. ประวัติของเค้กชาวไทย ๒. อุปกรณ์การฝึก ๓. วิธีการทำ ส่วนผสมเนื้อเค้ก - แป้งเค้ก ๑๐๐ กรัม - ผงชาไทย ๑๐ กรัม - ผงฟู ๑ ช้อนชา - ไข่ไก่ จำนวน ๓ ฟอง - น้ำตาลทราย ๙๐ กรัม - นมสด ๔๐ มิลลิลิตร - กลิ่นวานิลลา ๑ ช้อนชา - เกลือป่น ¼ ช้อนชา ส่วนผสมครีมชาไทย - วิปปิ้งครีม ๒๕๐ มล. - ผงชาไทย ๒ ช้อนโต๊ะ - น้ำร้อน ๕๐ มิลลิลิตร - นมข้นหวาน ๒ ชต. - น้ำตาลไอซิง ๒๐ กรัม อุปกรณ์ - เตาอบ - เครื่องตีไข่ไฟฟ้า - เครื่องชั่งดิจิทัล - ถ้วยตวง ช้อนตวง ขั้นตอนการทำ ขั้นตอนที่ ๑ เตรียมวัตถุดิบ - ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู และผงชาไทยเข้าด้วยกัน ๒ รอบเตรียมไข่ไก่ให้ 'อยู่' ในอุณหภูมิห้อง	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำเค้กชาวไทย ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ในการทำเค้กชาวไทย ๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำเค้กชาวไทย ๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ การทำเค้กชาวไทย		๗ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ขั้นตอนที่ ๒ ตีส่วนผสมไข่ไก่กับน้ำตาลทรายด้วยความเร็วสูงประมาณ ๘-๑๐ นาทีจนขึ้นฟูและสีอ่อนเติมกลิ่นวานิลลา ผสมนมสดกับน้ำมันพืช แล้วเทลงในส่วนผสม คนให้เข้ากันอย่างเบา ขั้นตอนที่ ๓ อบเค้กเทส่วนผสมลงในพิมพ์ที่รองกระดาษไข เพื่อไล่ฟองอากาศ อบที่อุณหภูมิ ๑๗๐°C ประมาณ ๓๐-๓๕ นาที ทดสอบด้วยไม้จิ้มหากไม่มีเศษแป้งติดแสดงว่าสุก ขั้นตอนที่ ๔ ทำครีมชาไทยขงผงชาไทยกับน้ำร้อน พักไว้จนเย็น แล้วกรองเอาแต่น้ำชาเข้มข้นตีวิปป์ครีมจนเริ่มตั้งยอดอ่อน ขั้นตอนที่ ๕ ประกอบเค้กผ่าครึ่งเนื้อเค้กตามแนวนอนปาดครีมชาไทยระหว่างชั้นวางเค้กอีกชั้น ขั้นตอนที่ ๖ บรรจุและเก็บรักษาบรรจุในกล่องเค้กที่สะอาดแช่เย็นที่อุณหภูมิ ๒-๕°C			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเค้กชาไทย	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๒. สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓. สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๔. สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ ๕. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๖. สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๗. สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ ๘. สามารถคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๒. การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓. การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๔. การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๕. การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๖. กำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาด ๗. การกำหนดทิศทางทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ ๘. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๒. การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓. ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๔. ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๕. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๖. การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำเค้กชาไทย ๗. การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ ๘. ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓๐	นาที่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	โครงการ การประกอบอาชีพ การทำเค้กชาวไทย	สามารถวางแผนการประกอบอาชีพได้ โดย ๑. สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่ายได้ ๒. สามารถคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิต ได้ ๓. สามารถกำหนด วิเคราะห์เป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้	๑.สำรวจกลุ่มเป้าหมาย เพื่อวิเคราะห์ตลาด และแหล่งจำหน่าย ๒. การวิเคราะห์ต้นทุน ๓. การกำหนดราคา ๔. การกำหนด ระยะเวลาการผลิต ๕. การตัดสินใจ ประกอบเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๑. ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็น กลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับการทำเค้กชาวไทย ๒. แหล่งจำหน่าย/วิธีการ ๓. ระยะเวลาการผลิต ๔. การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเค้กชาวไทย/ ใบความรู้
 - หลักสูตรการทำเค้กชาวไทย
 - ใบความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์
 - สูตรและขั้นตอนการทำเค้กชาวไทย
๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ สื่ออิเล็กทรอนิกส์
 - โปรแกรมนำเสนอ (PowerPoint)
 - คลิปวิดีโอสาธิตการทำเค้กชาวไทย
 - สื่อออนไลน์และเว็บไซต์เกี่ยวกับการทำเบเกอรี่
๓. วัสดุฝึกจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต๑๐)
๓. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)
๕. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ(ชิ้นงาน)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำเค้กชาไทย ๙ ชั่วโมง

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ นั้น ในปัจจุบันการสร้างอาชีพและการเพิ่มรายได้ให้กับประชาชนในชุมชน เป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมการพึ่งพาตนเอง การฝึกทักษะอาชีพด้านงานประดิษฐ์จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ช่วยให้ประชาชนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริม ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของตนเอง

ปัจจุบันการประกอบอาชีพด้านอาหารและเบเกอรี่ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากพฤติกรรมของผู้บริโภคให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ รสชาติอร่อย มีความแปลกใหม่ และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่นำวัตถุดิบหรือรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยมาประยุกต์ใช้ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะ เค้กชาไทย ซึ่งเป็นการนำชาไทย เครื่องดื่มที่เป็นอัตลักษณ์ของประเทศไทย มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่มีรสชาติหอมหวาน สีสันสวยงาม และสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าได้

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีภารกิจในการส่งเสริมการศึกษาต่อเนื่องและพัฒนาทักษะอาชีพให้แก่ประชาชน เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชนและความต้องการของตลาดแรงงาน สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัว หลักสูตรการทำเค้กชาไทย จึงมุ่งเน้นการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตั้งแต่การเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียม

อุปกรณ์ การผลิตเค้กชาไทยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การตกแต่งผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และการตลาดเบื้องต้น เพื่อให้ผู้เรียนสามารถผลิตเค้กชาไทยที่มีคุณภาพ ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้จริง

จากการสำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน พบว่ามีผู้สนใจในการฝึกทักษะการทำขนมเบเกอรี่ เพื่อสร้างอาชีพเพิ่มมากขึ้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเค้กชาไทย จำนวน ๙ ชั่วโมงขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำเค้กชาไทยอย่างถูกต้อง โดยเน้นการเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริง สามารถนำความรู้ไปต่อยอดในการสร้างรายได้ และพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชนได้อย่างยั่งยืน รวมทั้งเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้แก่ประชาชนอีกทางหนึ่ง

๔. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักการทำเค้กชาไทย การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำเค้กชาไทย ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผสม การอบ การตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และสามารถผลิตเค้กที่มีคุณภาพได้

๓. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม โดยสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ภายใต้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลา งบประมาณ
หลักสูตรการทำ เค้กชาไทย	๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำ เค้กชาไทยได้อย่าง ถูกต้อง ๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะในการทำเค้ก ชาไทย สามารถสร้าง ชิ้นงานได้อย่าง	ประชาชน ทั่วไป	๖ คน	ศกร.ระดับตำบล วังกรด	๒๗-๒๙ กรกฎาคม ๒๕๖๔	๒,๘๐๐.-

	ส ว ย ง า ม แ ล ะ มี ความคิดสร้างสรรค์ ๔.๓ เพื่อส่งเสริมให้ ผู้เรียนนำความรู้และ ทักษะที่ได้รับไปใช้ในการ สร้างรายได้เสริม หรือพัฒนาเป็นอาชีพ ได้อย่างเหมาะสม					
--	--	--	--	--	--	--

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๘๐๐.- บาท (สองพันแปดร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๙ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๘๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๒,๘๐๐.....บาท (สองพันแปดร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำเค้กชาไทย	-	-	-	๒,๘๐๐

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอนุสรฯ แสงดาว ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำเค้กชาไทย การเตรียมและใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการขนมข้าวโป่ง โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑.แบบประเมินความพึงพอใจ

๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำเค้กชาไทย
วันที่ ๒๗ - ๒๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังกรด อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

วันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- ๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ชี้แจงวัตถุประสงค์หลักสูตร และเรียนรู้ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเค้กชาไทย (วิทยากร นางสาววันวิสา จรัสเจริญยิ่ง)
- ๑๐.๐๐ น - ๑๑.๐๐ น. - ความรู้พื้นฐานความรู้เกี่ยวกับการทำเค้กชาไทย หลักการเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ และ สุขลักษณะในการผลิตอาหาร วิทยาการสาธิตการทำเค้กชาไทย การเตรียมวัตถุดิบ และการ ผสมส่วนผสมเค้ก (วิทยากร นางสาววันวิสา จรัสเจริญยิ่ง)
- ๑๑.๐๐ น - ๑๒.๐๐ น. - ฝึกปฏิบัติการชั่ง ตวง วัด ผสมส่วนผสม และอบเนื้อเค้กชาไทย สรุปผลการเรียนรู้ ชักถาม ปัญหาและข้อเสนอแนะ (วิทยากร นางสาววันวิสา จรัสเจริญยิ่ง)

วันที่ ๒๘ กรกฎาคม ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ทบทวนองค์ความรู้และเตรียมการปฏิบัติ วิทยาการสาธิตการทำครีมชาไทย ไล้เค้ก และการประกอบเค้ก (วิทยากร นางสาววันวิสา จรัสเจริญยิ่ง)
- ๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการแต่งหน้าเค้ก ปั้นครีม ตกแต่งเค้ก และจัดรูปแบบผลิตภัณฑ์ (วิทยากร นางสาววันวิสา จรัสเจริญยิ่ง)
- ๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - การเลือกบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และการยืดอายุผลิตภัณฑ์ สรุปผลการเรียนรู้ แลกเปลี่ยนประสบการณ์ (วิทยากร นางสาววันวิสา จรัสเจริญยิ่ง)

วันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ทบทวนองค์ความรู้และเตรียมการปฏิบัติ ฝึกปฏิบัติการทำเค้กชาไทยด้วยตนเองตั้งแต่ เริ่มต้นจนเสร็จสมบูรณ์ (วิทยากร นางสาววันวิสา จรัสเจริญยิ่ง)
- ๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย การสร้างกำไร และการบริหารต้นทุน การถ่ายภาพ สินค้า การประชาสัมพันธ์ และการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ (นางสาววันวิสา จรัสเจริญยิ่ง)
- ๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - ผู้เรียนปฏิบัติผลงานจริง สรุปผลการเรียนรู้ และประเมินผล

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

