

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรเบเกอรี่สร้างอาชีพ (เค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม) จำนวน ๖ ชั่วโมง
สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

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

จากการสำรวจข้อมูลในชุมชนพบว่า มีกลุ่มแรงงานที่ว่างเว้นจากการทำนากกลุ่มแม่บ้านและกลุ่มผู้สูงอายุที่ยังมีความสามารถในการทำงาน (Active Aging) แต่ขาดโอกาสและทักษะเฉพาะทางในการประกอบอาชีพอื่น การส่งเสริมการทำเบเกอรี่ซึ่งเป็นงานฝีมือที่อาศัยความประณีต จึงเป็นเครื่องมือในการพัฒนาศักยภาพของคนในชุมชน ช่วยลดปัญหาการย้ายถิ่นฐานไปทำงานในเมืองใหญ่ และส่งเสริมให้สมาชิกในชุมชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในเชิงสร้างสรรค์

ตำบลโรงช้างและพื้นที่ใกล้เคียงในจังหวัดพิจิตร มีผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญ เช่น กล้วยหอมและมะพร้าว ซึ่งในบางฤดูกาลอาจประสบปัญหาสินค้าล้นตลาดหรือราคาตกต่ำ การจัดหลักสูตรอบรมการทำ เค้กกล้วยหอม และ ชิฟฟอนมะพร้าว จึงเป็นการนำองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์มาประยุกต์ใช้เพื่อแปรรูปวัตถุดิบดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูปที่มีมูลค่าสูงขึ้น (Value Added) ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลผลิต และสร้างเอกลักษณ์ให้กับสินค้าเบเกอรี่ของตำบลโรงช้างโดยการชูจุดเด่นเรื่องวัตถุดิบสดใหม่จากพื้นที่ได้

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรเบเกอรี่สร้างอาชีพ (เค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม) เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่าง มีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
๖. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

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 ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำเค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

๔. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม

จำนวน ๒๐ นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

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

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม / ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
๔. วัสดุฝึกจริง
๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

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. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรเบเกอรี่สร้างอาชีพ (เค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม) จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่อง ทางการ ประกอบ อาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอมได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอมได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอมได้ ๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการทำเค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอมได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการทำเค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ สำหรับการทำเค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำเค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๒๐ นาที	- - -
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม	๒.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำเค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอมได้ ๒.๒ บอกวิธีการทำเค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอมได้	๒.๑ อุปกรณ์ในการทำเค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม วัสดุและอุปกรณ์การทำเค้กส้ม ๑.ไข่ไก่ ๒.น้ำตาลทราย ๓.สารเสริมคุณภาพสำหรับทำขนมเอสพี (SP) หรือโอวาเล็ต (Ovalet) ๔.นมสด หรือนมจืด	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำเค้กส้ม ,ชีฟพอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๕. น้ำส้มคั้น หรือน้ำเปล่า</p> <p>๖. กลิ่นส้ม</p> <p>๗. สีส้มอาหารสีส้ม</p> <p>๘. แป้งเค้ก</p> <p>๙. ผงฟู</p> <p>๑๐. เนยเค็มละลาย</p> <p>วิธีการทำเค้กส้ม</p> <p>๑. ตีไข่ น้ำตาลทราย กับสารเสริมคุณภาพจนขึ้นฟู</p> <p>๒. เติมนม น้ำส้ม กลิ่นส้ม และสีผสมอาหารสีส้ม ประมาณ ๑๕-๒๐ หยด หรือตามชอบ ลงไปตีต่อจนส่วนผสมทั้งหมดขึ้นฟูเบา สังเกตจากเวลายกหัวตะกร้อขึ้น ส่วนผสมหยุดลงเผลอแล้วไม่จมลงไป จะลอยบนผิวด้านบน</p> <p>๓. หลังจากนั้นใส่แป้งที่ร่อนพร้อมผงฟูลงไป (ให้ร่อนแป้งสัก ๒ รอบเพื่อความนุ่มฟู) ตะล่อมเบา ๆ ก่อนเปิดเครื่อง เพราะถ้าเปิดเครื่องเลยแป้งจะฟุ้งคะ หลังจากนั้นก็ตีต่อด้วยความเร็วปานกลางสัก ๒-๓ นาที</p> <p>๔. ลองเข้กกันไถว่ามีแป้งนอนกันไหม ถ้าไม่มีก็ค่อย ๆ เติมนเนยละลายที่พักจนอุ่นลงไปทีละนิด อย่าเทพรวดเดียว เพราะจะตีผสมกันยาก ซึ่งเป็นสาเหตุให้เค้กเป็นไตได้ พอใส่นเนยละลายหมดแล้วก็ตีต่ออีก</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>สัก ๓ นาที</p> <p>๕. ทาเนยขาวให้ทั่วพิมพ์ เตรียมไว้ ตักแบ่งเค้กใส่พิมพ์เค้กลูกส้ม ประมาณ ๓/๔ ของพิมพ์ หรือเต็มพิมพ์ หลังจากนั้นนำไปอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ใช้ไฟบน-ล่าง ปิดพัดลม ประมาณ ๒๐-๒๕ นาที</p> <p>๖. พออบเสร็จเอาออกมาจากเตาแล้วก็คว่ำลงบนตะแกรง พักทิ้งไว้ประมาณ ๕-๑๐ นาที แล้วค่อยแกะพิมพ์ซิลิโคนออก หลังจากนั้นก็พักให้เย็นสนิทบนตะแกรง</p> <p>๗. ระหว่างรอเค้กให้เย็นก็มาทำซอสส้มกัน โดยผสมน้ำ น้ำส้มซันควิก และน้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน ใส่แป้งข้าวโพดลงไปตีผสมให้เข้ากัน ยกขึ้นเตาเปิดไฟอ่อน-กลาง คนเรื่อย ๆ จนซอสสีเริ่มใสและข้นขึ้น</p> <p>๘. ปิดเตา ใส่เนยลงไปคนให้เข้ากัน เติมน้ำผสมอาหารสีส้ม ประมาณ ๑๐-๑๕ หยด หรือตามชอบ คนผสมให้เข้ากัน เสร็จแล้วก็นำมาราดบนเค้กส้มราดสัก ๒ รอบ แล้วก็ยกถาดเคาะเบา ๆ เพื่อให้ผิวส้มเรียบเสมอกัน จากนั้นพักให้เซตตัวประมาณ ๒๐ นาที พอเซตตัวแล้วก็ตกแต่งด้วยใบแก้วหรือใบมะยม</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		วัสดุและอุปกรณ์การทำชิฟพอนมะพร้าว ๑.มะพร้าว ๒.นมจืด ๓.น้ำตาลทราย ๔.ไข่แดงเบอร์ ๕.น้ำมันรำข้าว ๖.เกลือ ๗.แป้งเค้กตราพัดโบก ๘.ผงฟู ๙.ไข่ขาว ๑๐.น้ำตาลทราย ๑๑.ครีมออฟทาร์ทาร์ ๑๒.เตาอบ ๑๓.กะละมัง ๑๔.ถาด ๑๕.ชาม ขั้นตอนการทำชิฟพอนมะพร้าว ๑.เนื้อมะพร้าวผสมนมจืดให้เข้ากัน ๒.ตีไข่แดง น้ำตาลทราย เกลือ น้ำมันพืชให้ละลายเข้ากัน ๓.นำฟักทองผสมนมที่เหลือลงไป ผสมให้เข้ากันอีกครั้ง			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๔ ใส่แป้งและผงฟูที่ร่อนแล้ว ตะล่อมให้เข้ากันดี</p> <p>๕ ตีไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์ให้เข้ากันก่อน</p> <p>๖ พอเริ่มมีฟองใหญ่ๆ แบ่งน้ำตาลทรายเป็น ๒ ส่วน ใส่ทีละครึ่งจนหมด</p> <p>๗ ตีจนไข่ขาวเนียนและตั้งยอด</p> <p>๘ ใส่ส่วนผสมที่พักไว้ในขั้นตอนที่ ๕</p> <p>๙ ตะล่อมเบาๆ ให้เข้ากัน เทใส่ถาดที่รองด้วยกระดาษไข นำเนื้อพักทองหั่นชิ้นแต่งหน้า เคาะถาด ๒-๓ ครั้ง</p> <p>๑๐ อบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศา ๔๐ นาที</p> <p>๑๑ อบครบแล้ว นำออกมา เคาะถาด ๑ ครั้ง พักไว้ให้เย็น นำออกจากถาดหั่นชิ้นขนาดตามชอบ</p> <p>วัสดุและอุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>๑. แป้งอเนกประสงค์</p> <p>๒. เกลือ</p> <p>๓. ผงฟู</p> <p>๔. เบกกิ้งโซดา</p> <p>๕. ไข่ไก่</p> <p>๖. น้ำตาลทราย</p> <p>๗. นมสด</p> <p>๘. กล้วยหอมบด</p> <p>๙. เนยจืดละลาย</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๑. กลัวยหอมหั่นแว่น</p> <p>วิธีการทำเค้กกลัวยหอมหน้ากลัวย</p> <p>๑. บดกลัวยหอมให้ละเอียดแล้วพักไว้ จากนั้นผสมไข่และน้ำตาลทราย ตีให้ขึ้นฟูหรือเริ่มเปลี่ยนสีแล้วใส่นมสด ตามด้วยเนย คนให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน แล้วจึงใส่เนื้อกลัวยบดลงไป</p> <p>๒. ร่อนส่วนผสมของแห้ง แป้ง เกลือ เบกกิ้งโซดาและผงฟูลงในส่วนผสมของเหลวที่เราเตรียมไว้ แล้วคนให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>๓. ตักใส่พิมพ์ความสูงประมาณ $\frac{1}{3}$ ของพิมพ์ แล้วนำเข้าอบด้วยไฟบน-ล่าง อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๒๐ นาที เมื่อเค้กสุกดี จึงนำมาพักไว้ให้เย็น แล้วค่อยจัดเสิร์ฟ</p> <p>การทำเค้กกลัวยหอมหน้าธัญพืช</p> <p>๑. กลัวยหอมสุกบด</p> <p>๒. น้ามะนาว</p> <p>๓. น้ำตาลทราย</p> <p>๔. แป้งเค้ก</p> <p>๕. ผงฟู</p> <p>๖. เบกกิ้งโซดา</p> <p>๗. เกลือ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๘.น้ำมันพืช ๙.กลีนาวัลลา ๑๐.ไข่ไก่ ๑๑.ที่อบปิ้งตามชอบ เช่น ลูกเกด อัลมอนด์สไลซ์ เป็นต้น			
๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน และการออกแบบโลโก้ ๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด ๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube,	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ แผนการจัดการตลาด และการออกแบบโลโก้ที่เกี่ยวข้องกับการทำเค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม ๓.๗ การกำหนดทิศทาง การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ ๓.๘ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๒๐	นาที่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๓.๗ สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำขนมดอกดินและการทำขนมเปียกปูน เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>			
<p>๔. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กส้ม , ชิฟฟ่อนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม</p>	<p>๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้</p> <p>๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้</p> <p>๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้</p> <p>๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	<p>๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๒ ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร</p>	๒๐	นาที่

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เบเกอร์สร้างอาชีพ (เค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม)

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

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

จากการสำรวจข้อมูลในชุมชนพบว่า มีกลุ่มแรงงานที่ว่างเว้นจากการทำนากกลุ่มแม่บ้านและกลุ่มผู้สูงอายุที่ยังมีความสามารถในการทำงาน (Active Aging) แต่ขาดโอกาสและทักษะเฉพาะทางในการประกอบอาชีพอื่น การส่งเสริมการทำเบเกอร์ซึ่งเป็นงานฝีมือที่อาศัยความประณีต จึงเป็นเครื่องมือในการพัฒนาศักยภาพของคนในชุมชน ช่วยลดปัญหาการย้ายถิ่นฐานไปทำงานในเมืองใหญ่ และส่งเสริมให้สมาชิกในชุมชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในเชิงสร้างสรรค์

ตำบลโรงช้างและพื้นที่ใกล้เคียงในจังหวัดพิจิตร มีผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญ เช่น กล้วยหอมและมะพร้าว ซึ่งในบางฤดูกาลอาจประสบปัญหาสินค้าล้นตลาดหรือราคาตกต่ำ การจัดหลักสูตรอบรมการทำ เค้กกล้วยหอม และ ชิฟฟอนมะพร้าว จึงเป็นการนำองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์มาประยุกต์ใช้เพื่อแปรรูปวัตถุดิบดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูปที่มีมูลค่าสูงขึ้น (Value Added) ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลผลิต และสร้างเอกลักษณ์ให้กับสินค้าเบเกอร์ของตำบลโรงช้างโดยการชูจุดเด่นเรื่องวัตถุดิบสดใหม่จากพื้นที่ได้

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรเบเกอร์สร้างอาชีพ (เค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม) เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเทคนิคการทำเบเกอรี่พื้นฐาน (เค้กส้ม, ชิฟฟอนมะพร้าวอ่อน, เค้กกล้วยหอม) อย่างถูกต้องและได้มาตรฐาน

๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้เป็นช่องทางในการสร้างรายได้หลัก หรือรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้จริง และสามารถคำนวณต้นทุนการผลิต การตั้งราคาขายได้

๔.๓ เพื่อให้ผู้เรียนฝึกฝนทักษะการตกแต่งและการเลือกบรรจุภัณฑ์ ที่ทันสมัย ดึงดูดกลุ่มลูกค้าในตลาดปัจจุบันเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรเบเกอรี่สร้างอาชีพ (เค้กส้ม, ชิฟฟอนมะพร้าว, เค้กกล้วยหอม)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖	บ้านผู้เรียน เลขที่ ๑๑/๓ หมู่ ๖ ตำบลโรงช้าง	วันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๖,๖๐๐.-

๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓ - ๑๒ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๖,๖๐๐.- บาท (หกพันหกร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๕,๔๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๖,๖๐๐.....บาท (หกพันหกร้อยบาทถ้วน)

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)
หลักสูตรเบเกอรี่สร้างอาชีพ (เค้กส้ม ,ชีฟออนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม)	-	๖,๖๐๐-	-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายวีรพล มัดจุก ครู ศกร.

๑๐. เครือข่าย

๑๐.๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑๐.๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑๑.๑ โครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

๑๑.๒ โครงการจัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเทคนิคการทำเบเกอรี่พื้นฐาน (เค้กส้ม, ชีฟออนมะพร้าวอ่อน, เค้กกล้วยหอม) อย่างถูกต้องและได้มาตรฐาน

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เรียนร้อยละ ๘๐ สามารถทำเค้กส้ม ชีฟออนมะพร้าว และเค้กกล้วยหอม ได้ถูกต้องตามหลักสูตร และมีผลงานที่พร้อมจำหน่ายได้จริง

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้เป็นช่องทางในการสร้างรายได้หลัก หรือรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้จริง และสามารถคำนวณต้นทุนการผลิต การตั้งราคาขายได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑๔.๑ แบบสรุปร้อยละตามตัวชี้วัดผลผลิตและตัวชี้วัดผลลัพธ์

๑๔.๒ แบบประเมินความพึงพอใจ

ตารางกำหนดการ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๑๒ ชม.)

หลักสูตรเบเกอรี่สร้างอาชีพ (เค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม)
ณ บ้านผู้เรียนเลขที่ ๑๑/๓ หมู่ ๖ ตำบลโรงช้าง อำเภอเมืองพิบูลย์ จังหวัดพิจิตร

๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๒๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ
การทำเค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม
(วิทยากรนางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)

๐๙.๒๐ น - ๑๒.๐๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว
เค้กกล้วยหอม (วิทยากรนางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)

๑๒.๐๐ ๐ - ๑๓.๐๐ น. - พักรับประทานอาหาร

๑๓.๐๐ ๐ - ๑๕.๒๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว
เค้กกล้วยหอม (วิทยากรนางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)

๑๕.๒๐ น - ๑๕.๔๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
การทำเค้กส้ม , ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม
(วิทยากรนางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)

๑๕.๔๐ น - ๑๖.๐๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพการทำเค้กส้ม
ชิฟฟอนมะพร้าว , เค้กกล้วยหอม
(วิทยากรนางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม