

หลักสูตรฝึกอบรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
ชื่อหลักสูตร การทำเค้กช็อกโกแลต จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบัวเขต



ความเป็นมา

การทำขนมเค้กช็อกโกแลต เป็นการนำผลผลิตในชุมชนมาแปรรูป เพื่อสร้างมูลค่าของผลผลิตให้มีราคาสูงขึ้น เช่น มะพร้าว ใบเตย เป็นต้น การทำขนมเค้กช็อกโกแลตนี้ มีวิธีการทำที่พิถีพิถัน ง่าย ขั้นตอนไม่ยุ่งยาก มีรสชาติที่อร่อย หอมหวาน สีสนสวยงาม ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีต บรรจง สามารถทำรับประทานได้เอง เป็นขนมที่ทำไม่ยาก วัตถุดิบหาได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป อุปกรณ์ที่ใช้มีอยู่ภายในครัวของทุกบ้าน

ในปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานเครื่องดื่ม ขนมที่จำหน่ายตามร้านคาเฟ่ ต่างๆ บรรยากาศที่รื่นรมย์ รสชาติอร่อย เครื่องดื่มราคาไม่แพง ซึ่งขนมเค้กมะพร้าวใบเตยสูตรนี้ก็สามารถสร้างรายได้ให้กับผู้ที่สนใจได้เป็นอย่างดี และสามารถดัดแปลงให้เป็นขนมเค้กรูปแบบอื่นๆ ได้ ต่อยอดการสร้างรายได้ให้กับตนเอง

เพื่อให้ประชาชนได้มีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำเค้กช็อกโกแลตและมีทักษะในการประกอบอาชีพ การทำขนมเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำให้ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการ เนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรในท้องถิ่น ทำเลที่ตั้ง ด้านทรัพยากรมนุษย์ ด้านทักษะอาชีพ เป็นต้น

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๒. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๓. สามารถประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมได้
๔. มีโครงการประกอบอาชีพ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง
๕. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป ได้แก่

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน การเรียนรู้และฝึกทักษะ จำนวน ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๙ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพวิชาการทำขนมเค้ก ช็อกโกแลต	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเค้ก ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ โดยใช้สื่อการสอนดังนี้ - เอกสารคู่มือ - คลิปวิดีโอ/youtube ๒. ศึกษาข้อมูลด้วยตนเองจากสื่อออนไลน์/แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ๓. สรุปความรู้ที่ได้จากแหล่งเรียนรู้	๓	-
๒. ทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก ช็อกโกแลต	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมได้	๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ ๔. ส่วนผสมต่างๆ ของการทำขนมเค้ก ช็อกโกแลต	๑. อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๒. การตวงชั่งส่วนผสมต่างๆ ในการทำขนมเค้ก ๓. ใช้สื่อประกอบการเรียนรู้ - คลิปวิดีโอ/youtube ๔. วิทยากรสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		๓
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำขนมเค้ก ช็อกโกแลต	๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเค้กช็อกโกแลต	๕. ขั้นตอนการทำขนมเค้ก ช็อกโกแลต	๑. ขั้นตอนการทำขนมเค้ก ช็อกโกแลต ๒. การใช้สื่อประกอบการเรียนรู้ - คลิปวิดีโอ/youtube	๑	๑

			๓. วิทยากรสาธิต/ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติ		
--	--	--	--	--	--

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔. โครงการประกอบอาชีพวิชาการทำขนมเค้กช็อกโกแลต	๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๖. การบรรจุหีบห่อ ๗. วิธีการเก็บรักษา ๘. การตลาด การจำหน่าย	๑. อธิบายขั้นตอนการบรรจุหีบห่อในการทำขนมเค้กมะพร้าวใบเตยสูตรหนึ่ง ๒. อธิบายวิธีการเก็บรักษาขนมเค้กช็อกโกแลต ๓. อธิบายการตลาด การจำหน่าย	๑	-
รวม				๖ ชั่วโมง	

กระบวนการจัดการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลเอกสาร/คู่มือต่างๆ
๒. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ แผ่นพับ ใบความรู้ คู่มือ
๒. วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมเค้กช็อกโกแลต
๓. สื่อบุคคล /ผู้รู้ที่มีประสบการณ์
๔. สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอ/Youtube

การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานหลังเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้ไม่สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษา

ลงชื่อ 
(นายศิริเชษฐ์ สุขอุ้ม)
ครู ศรช.

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ


(นางสาวรัตนภรณ์ ก้อนทอง)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ผู้ตรวจหลักสูตร

ลงชื่อ 
(สิริเอกชยุต อธิพงษ์)
ครู

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 
(นางสาวณัฐพัชร์ สายไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบัวเขต

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบัวเขต

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำเค้กช็อกโกแลต จำนวน ๙ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....๐๙.๐๐.-๑๒.๐๐.....น.

สถานที่จัด

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเค้กช็อกโกแลต ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ ๔. ส่วนผสมต่างๆ ของการทำขนมเค้กช็อกโกแลต	๑. บรรยายให้ความรู้ โดยใช้สื่อการสอนดังนี้ - เอกสารคู่มือ - คลิปวิดีโอ/youtube ๒. ศึกษาข้อมูลด้วยตนเองจากสื่อออนไลน์/แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ๓. สรุปความรู้ที่ได้จากแหล่งเรียนรู้ ๑. อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๒. การตวงชั่งส่วนผสมต่างๆ ในการทำขนมเค้ก ช็อกโกแลต ๓. ใช้สื่อประกอบการเรียนรู้ - คลิปวิดีโอ/youtube ๔. วิทยาการสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	เรียนทฤษฎี ๓ ชั่วโมง เรียนปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๕. ขั้นตอนการทำขนมเค้ก ช็อกโกแลต ๖. การบรรจุหีบห่อ ๗. วิธีการเก็บรักษา ๘. การตลาด การจำหน่าย	๑. ขั้นตอนการทำขนมเค้กมะพร้าวใบเตย สูตรนี้ ๒. การใช้สื่อประกอบการเรียนรู้ - คลิปวิดีโอ/youtube ๓. วิทยาการสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ๑. อธิบายขั้นตอนการบรรจุหีบห่อในการทำ ขนมเค้กช็อกโกแลต ๒. อธิบายวิธีการเก็บรักษาขนมเค้ก ช็อกโกแลต ๓. อธิบายการตลาด การจำหน่าย	เรียนทฤษฎี ๑ ชั่วโมง เรียนปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง
รวม			๙ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ
(.....)
วันที่

ลงชื่อ.....ครูศูนย์การเรียนรู้
(.....)
วันที่

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
(.....)
วันที่

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(.....)
วันที่