

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมเค้ก จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีณรงค์



ความเป็นมา

ความเป็นมา โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการที่มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ ด้านการพัฒนาศักยภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิกโฉมประเทศ หมายเหตุที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตอบสนองโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้มีความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้พลัดและให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีณรงค์ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการส่งเสริมและทำอาชีพเสริมให้แก่ประชาชน การทำขนมเค้ก เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนทั่วไปมีความรู้และช่องทางในการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีณรงค์ จึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมเค้กขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเสริม สร้างรายได้ให้กับตนเองและ ครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถทำขนมเค้กได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้เป็นอาชีพเสริมได้

เป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอศรีนคร
- ประชาชนที่สนใจการทำขนมเค้ก

ระยะเวลา	จำนวน	๑๐	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	จำนวน	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๙	ชั่วโมง
	รวม	๑๐	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	เรียนรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเค้ก	เพื่อรู้จักเลือกอุปกรณ์ในการทำขนมเค้ก	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเค้ก - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนมเค้ก	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนมเค้ก	๑	๓
๒	วิธีการทำขนมเค้ก	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบส่วนผสมในวิธีการทำขนมเค้ก - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเค้ก	- ขั้นตอนการทำขนมเค้ก - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก - วิธีการทำขนมเค้ก - การดูแล/การเก็บรักษา	- วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมเค้ก - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเค้ก		๓
๓	การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมเค้ก	- เพื่อให้ผู้เรียนฝึกการออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมเค้ก - เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวางแผนการจำหน่ายขนมเค้ก	- การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย - การวางแผนการจำหน่าย - การวางแผนการตลาด	- วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์และการดูแลรักษาขนมเค้ก		๓

สื่อการเรียนรู้

๑. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๒. ส่วนผสมๆสำหรับทำขนมเค้ก
๓. อุปกรณ์สำหรับทำขนมเค้ก

การวัดผลประเมินผล

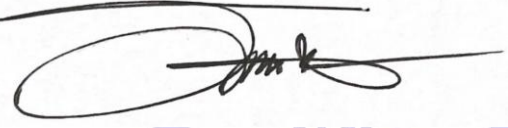
๑. รู้จักวิธีการเตรียมส่วนผสมแต่ละชนิด
๒. สามารถทำขนมเค้กได้

เกณฑ์การจบหลักสูตร

ประชาชนมีระยะเวลาในการร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
ร้อยละ ๘๐ ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการสามารถทำขนมเค้กได้

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
(นางกรรณิกา พิมพ์น้อย)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายอภิสิทธิ์ กาบภิรมย์)
หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
(นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีณรงค์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสมใจ ศรีหา หลักสูตรการทำขนมเค้ก จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ ๓๐ มกราคม - ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.
สถานที่ ศกร.ระดับตำบลหนองแวง หมู่ที่ ๑ ตำบลหนองแวง อำเภอศรีณรงค์ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๓๐ มกราคม ๒๕๖๘	๑๑.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก ๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก - ความต้องการตลาด - วัสดุอุปกรณ์	เรียนวันละ ๑ ชม.
๓๑ มกราคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก - อุปกรณ์การทำขนมเค้ก - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมเค้ก	เรียนวันละ ๓ ชม.
๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๓. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก - วิธี/ขั้นตอนการทำขนมเค้ก	เรียนวันละ ๓ ชม.
๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๔. การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมเค้ก ๔.๑ การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมเค้ก - การออกแบบ - การบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมเค้ก	เรียนวันละ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางสมใจ ศรีหา)

ลงชื่อ..... ครู กศน.ตำบล
(นางกรรณิกา พิมพ์น้อย)