

หลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้กโบราณ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอXXXXX

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต ให้แก่ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้กโบราณ เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ การทำขนมเค้กโบราณยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำขนมเค้กโบราณ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้กโบราณ 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำขนมเค้กโบราณ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงความสำคัญและได้รับความรู้เบื้องต้นในเรื่องของการทำขนมเค้กโบราณ	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมเค้กโบราณ	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเค้กโบราณ	15 นาที	-
2.	วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเค้กโบราณ	เพื่อให้ผู้เรียนเลือกและจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำขนมเค้กโบราณ ได้	วัสดุอุปกรณ์และการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเค้กโบราณ	15 นาที	-
3	วิธีการทำขนมเค้กโบราณ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเค้กโบราณ	ขั้นตอนการทำขนมเค้กโบราณ	1. วิทยากรบอกถึงขั้นตอนการทำขนมเค้กโบราณ 2. วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนม 3. ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติ	-	4 ชั่วโมง 30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

แผนการจัดการเรียนสอนต่อเนื่อง

วิทยากร นางสาวสุภาพร ปลายกระสินธุ์ กลุ่มสนใจ ☒ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล ☐

หลักสูตร.....การทำขนมเค้กโบราณจำนวน5.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง)

วันที่.....เวลาเรียน09.00-15.00... น.

สถานที่จัดการเรียน ศาลากลางบ้าน หมู่ 1 ตำบลหนองขาหย่าง อำเภอหนองขาหย่าง จังหวัดอุทัยธานี

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00-09.30 น.	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำขนมเค้กโบราณ -วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเค้กโบราณ วัตถุดิบสำหรับเค้ก 1.เนยสดละลาย 2.แป้งเค้กพัดโบก 3.ผงฟู 4.กลิ่นวนิลา 5.ไข่ไก่ 6.น้ำตาล 7.นมข้นจืด 8.SP วัตถุดิบสำหรับแยมเคลือบหน้าเค้ก 1.แยมส้ม 2.น้ำส้ม 3.เกลือ วัตถุดิบสำหรับบัตเตอร์ครีม 1.เนยสด 2.แป้งอเนกประสงค์ 3.น้ำตาลทราย 4.กลิ่นวนิลา 5.นม	30 นาที

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.30-15.00 น.	วิทยากรบอกถึงขั้นตอนและสาธิตการทำขนมเค้กโบราณ พร้อมให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำขนมเค้กโบราณ วิธีการทำขนมเค้กโบราณ 1.ขั้นตอนการอบเค้ก ผสมไข่ น้ำตาล และกลี้นวนิลาคีให้เข้ากัน หลังจากนั้นใส่ SP ตีให้ขึ้นฟู 10 หลังจากนั้นใส่นมสด แล้วตีให้เข้ากัน ร่อนแป้งและผงฟูใส่ในเค้ก ตีให้เข้ากัน ตามด้วยเนยละลาย ตีให้เข้ากันอีกครั้ง เทใส่พิมพ์ นำเข้าอบ 20 นาทีที่อุณหภูมิ 180 องศา เซลเซียสจนสุก แล้วนำออกมาพักบนตะแกรง 2.ทำแยมส้มและบัตเตอร์ครีม ตั้งหม้อใสแยมส้ม น้ำส้ม และเกลือ คนให้เข้ากันหลัง จากนั้นนำมากรองเปลือกส้มออก ตั้งหม้อใส่นม แป้งอเนกประสงค์คนให้แป้งละลาย แล้ว ใส่กลี้นวนิลาคีให้เข้ากัน ยกออกจากเตาเตรียมไว้ ตีเนยและน้ำตาลให้ฟู หลังจากนั้นใส่นมที่ละลายแป้ง เตรียมไว้ ตีให้เข้ากัน หลังจากนั้นนำมาผสมสีตามต้องการ แล้วใส่ถุงบีบ เตรียมไว้ 3.การทำขนมเค้กโบราณ นำเค้กที่พักเย็นแล้ว ราดด้วยแยมส้มแล้วใช้ช้อนเกลี่ย ให้ทั่วตกแต่งด้วยบัตเตอร์ครีม	4 ชม.30นาที

ลงชื่อ.....วิทยากร
()

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม