

หลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้ก จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอxxxxxxxxxx

- ☐ 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 จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่อง โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนา ในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนาการจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้ก เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมายจากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมเค้ก
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัว
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำขนมพุมะกรูด 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมพุมะกรูด	ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นในการทำขนมพุมะกรูด	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมพุมะกรูด	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เบื้องต้นในการทำขนมพุมะกรูด	10 นาที	-
2.	วัสดุ และอุปกรณ์ในการทำขนมพุมะกรูด	ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุ และอุปกรณ์ในการทำขนมพุมะกรูดได้	วัสดุ และอุปกรณ์ในการทำขนมพุมะกรูด	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องวัสดุ และอุปกรณ์ในการทำขนมพุมะกรูด	5 นาที	-
3.	วิธีการทำขนมพุมะกรูด	1. ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมและขั้นตอนวิธีการทำขนมพุมะกรูดได้ 2. ผู้เรียนสามารถทำขนมพุมะกรูดได้	1.การทำขนมพุมะกรูด 2. ส่วนผสมการทำขนมพุมะกรูด 3.ขั้นตอนการทำขนมพุมะกรูด 4.ฝึกปฏิบัติการทำขนมพุมะกรูด	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องส่วนผสมในการทำขนมพุมะกรูดและขั้นตอนการทำขนมพุมะกรูด 2. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมพุมะกรูด	5 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที
4.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	ผู้เรียนสามารถบอกช่องทางการจำหน่ายสินค้าได้	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ การค้าออนไลน์	วิทยากรบรรยายและสอนเทคนิคการค้าออนไลน์ การสร้างเพจขายสินค้า	10 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

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

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร..... ☒ กลุ่มสนใจ ☐ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล

หลักสูตรการทำแชมพูมะกรูด จำนวน 5 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

วันที่.....เวลาเรียน น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
...../...../.....	09.00 - 09.05 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง ความรู้เบื้องต้นในการทำแชมพูมะกรูด	เรียนวันละ 5ชม.
	09.05 - 15.00 น.	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุและอุปกรณ์ในการทำแชมพูมะกรูด - ส่วนผสมในการทำแชมพูมะกรูด - ขั้นตอนการทำแชมพูมะกรูด 1) นำลูกมะกรูดไปล้างน้ำให้สะอาด ตัดส่วนที่เน่าเสีย หรือ เป็นรอยแมลงเจาะ ออกให้สะอาด 2) ผ่าครึ่งแคะเมล็ดออก แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ให้ได้ 3/4 ของความจุหม้อ เติมน้ำตามลงไปพอให้ท่วมมะกรูดในหม้อ (อย่าใส่จนเต็มหม้อ เพราะเวลาต้มน้ำเดือดมะกรูดจะพองตัว และ น้ำจะเกิดฟองจนล้นออกมาจากหม้อ) 3) ต้มให้เดือด จนได้มะกรูดเละๆ (เป็นหัวเขื่อน้ำมะกรูดเข้มข้น) 4) แล้วนำไปเทใส่เครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียด 5) จากนั้นนำมากรองเอาเศษเปลือกชิ้นใหญ่ๆออก จะได้น้ำมะกรูดละเอียดที่ปั่นผิวเปลือกมะกรูด เป็นตัวยาชั้นดีในการบำรุงเส้นผมและหนังศีรษะ พักไว้ให้เย็น ในถัง 6) นำผงฟองละลายน้ำแล้วใส่ลงไป ในน้ำมะกรูดที่พักไว้ (ซึ่งหากใครแพ้แชมพูแบบมีฟอง ไม่ต้องใส่ก็ได้) 7) จากนั้นนำลาโนลิน ละลายน้ำร้อนแล้วนำไปใส่ในส่วนผสมคนให้เข้ากัน 8) นำส่วนผสมทั้งหมดที่เราคนจนเข้ากัน ตักใส่ขวดหรือภาชนะ 2. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำแชมพูมะกรูด 3. วิทยากรและครู กศน.ตำบล ร่วมกันประเมินผลงาน/ชิ้นงานของผู้เรียนรายบุคคล	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

...../...../.....