

หลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่
(เค้กลอดช่องใบเตย,เค้กส้มหน้านิ่ม,เค้กสตรอว์เบอร์รี่) จำนวน 15 ชั่วโมง

แบบ พต.3

1. ความเป็นมา/ความสำคัญหลักสูตร

ปัจจุบันธุรกิจร้านกาแฟและคาเฟ่มีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในพื้นที่จังหวัดตรัง ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวและมีการขยายตัวของสังคมเมือง ส่งผลให้ความต้องการบริโภคขนมสไตล์คาเฟ่ เพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด

จากการสำรวจความต้องการของประชาชนในพื้นที่ พบว่าประชาชนจำนวนหนึ่งต้องการมีอาชีพเสริมหรือพัฒนาอาชีพด้านอาหารและขนม เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว แต่ยังขาดความรู้และทักษะที่ถูกต้องเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ การควบคุมอุณหภูมิ การคำนวณต้นทุน และการตลาดผ่านสื่อออนไลน์ หากไม่มีการพัฒนาทักษะดังกล่าว อาจทำให้ผู้ผลิตขนมไม่สามารถแข่งขันในตลาดได้ ขาดมาตรฐานคุณภาพสินค้า และไม่สามารถสร้างรายได้ที่ยั่งยืน ในทางตรงกันข้าม หากได้รับการพัฒนาอย่างถูกต้อง จะสามารถสร้างรายได้หลักรายได้เสริม และยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัวได้ นอกจากนี้ พื้นที่จังหวัดตรังมีวัตถุดิบทางการเกษตรที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการทำเบเกอรี่ เช่น ไข่ไก่ น้ำตาล มะพร้าว ซึ่งสามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่มได้

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ จำนวน 15 ชั่วโมง เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ โดยบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ควบคู่กับการฝึกปฏิบัติจริง ให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีความสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป ระดับพื้นฐาน ที่มีเนื้อหาครอบคลุมทักษะทั่วไป มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถทำได้ด้วยตนเองหลังจบหลักสูตร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาตนเอง หรือการประกอบอาชีพ พัฒนาต่อยอดทักษะและเสริมสร้างศักยภาพได้อย่างต่อเนื่อง
2. เป็นหลักสูตรที่มีความสอดคล้องกับความถนัด ความต้องการ และความสนใจของผู้เรียน สอดคล้องกับการดำเนินชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติควบคู่ไปกับการปฏิบัติจริง ให้ผู้เรียน มีความรู้ มีทักษะ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริงเกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม

3. จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กส้มหน้านิ่ม เค้กสตรอว์เบอร์รี่)
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กส้มหน้านิ่ม เค้กสตรอว์เบอร์รี่)
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพ การทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กส้มหน้านิ่ม เค้กสตรอว์เบอร์รี่)
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

4. เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายของผู้เข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตรการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (เค้กลอดช่อง
ใบเตย เค้กสัมนานุ่ม เค้กสตรว์เบอร์รี่) จำนวน 15 ชั่วโมง มีคุณสมบัติ ดังนี้

1. ประชาชนทั่วไปที่มีอายุ 15 ปีขึ้นไป
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ หรือ ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New Skill)
3. ผู้ที่มีอาชีพอยู่แล้ว ต้องการพัฒนาและต่อยอดอาชีพเดิม (Up Skill & Re Skill)
4. ผู้ที่สนใจประกอบอาชีพด้านการทำขนม เบเกอรี่ หรือธุรกิจคาเฟ่
5. กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มผู้ว่างงาน หรือผู้ที่ต้องการมีรายได้เสริม
6. ผู้ที่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมฝึกอบรมได้ครบตามระยะเวลาที่กำหนด

5. ระยะเวลา จำนวน 15 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 12 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ -เค้กลอดช่องใบเตย -เค้กสัมนานุ่ม -เค้กสตรว์เบอร์รี่	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ -เค้กลอดช่องใบเตย -เค้กสัมนานุ่ม -เค้กสตรว์เบอร์รี่	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ -เค้กลอดช่องใบเตย -เค้กสัมนานุ่ม -เค้กสตรว์เบอร์รี่ 2. การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ 3.การคัดเลือกวัสดุ	วิทยากรพูดคุยซักถามและนำตัวอย่างชิ้นงาน 1.ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ	1 ชั่วโมง 30 นาที	-
2	2.1ทักษะการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ -เค้กลอดช่องใบเตย -เค้กสัมนานุ่ม -เค้กสตรว์เบอร์รี่	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ -เค้กลอดช่องใบเตย -เค้กสัมนานุ่ม -เค้กสตรว์เบอร์รี่	1.ส่วนผสมของขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ -เค้กลอดช่องใบเตย -เค้กสัมนานุ่ม -เค้กสตรว์เบอร์รี่ 2.ขั้นตอนการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ -เค้กลอดช่องใบเตย -เค้กสัมนานุ่ม -เค้กสตรว์เบอร์รี่	วิทยากรสาธิต และให้ผู้เรียนปฏิบัติการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ -เค้กลอดช่องใบเตย -เค้กสัมนานุ่ม -เค้กสตรว์เบอร์รี่ -ส่วนผสม ขนม 3 อย่าง -ขั้นตอนการทำขนม 3 อย่าง	-	12 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพพัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืน	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขาย 2.การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3.การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย -การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -การทำบัญชี จากการประกอบอาชีพ 2.ให้ผู้เรียนฝึกคิดการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชี จากการประกอบอาชีพ	45 นาที	-
4.	การวัดผลประเมินผล	เพื่อวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้	1.ทบทวนขั้นตอนทั้งหมด 2.การวัดผลประเมินผล	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ 2.ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3.ทำแบบประเมินความพึงพอใจ	45 นาที	-
รวม					3 ช.ม.	12 ช.ม.

7. สื่อการเรียนรู้

7.1 สื่อการเรียนรู้

1. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน
2. ใบความรู้
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. แบบประเมินผลระหว่างเรียน
5. แบบประเมินความพึงพอใจ
6. แบบติดตาม

7.2.1 วัสดุอุปกรณ์

1. เตาอบ
2. เครื่องตีไข่
3. เครื่องชั่ง
4. ถ้วยตวง ช้อนตวง
5. พิมพ์เค้ก
6. ถาดอบ กระดาษไข
7. ตะแกรงพักขนม
8. มีดปาดหน้าเค้ก ไม้พาย
9. วัตถุดิบ ได้แก่ แป้งสาลี ไข่ไก่ น้ำตาล เนยสด น้ำส้ม ผงฟู ผงวุ้น สตอเบอร์รี่ นมสด น้ำตาลปึก น้ำมัน วิปครีม เป็นต้น
10. บรรจุภัณฑ์ กล่องบรรจุขนม

8. การวัดและประเมินผลการเรียนรู้

1. การประเมินก่อนอบรม เพื่อทราบข้อมูลพื้นฐานความรู้ของผู้เรียนรายบุคคล
2. การประเมินระหว่างอบรม ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติจนจบหลักสูตร
3. การประเมินระหว่างอบรม จากการปฏิบัติ ฝึกทักษะ ได้ผลผลิต/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ การมีส่วนร่วม พฤติกรรมคุณธรรม จริยธรรม
4. ประเมินพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ความสนใจและความรับรู้ การช่วยเหลือผู้อื่น การแก้ไขปัญหาได้
5. ประเมินความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนรู้
6. ติดตามการนำความรู้ไปใช้ โดยสถานศึกษา กำหนดติดตามภายใน 30 วัน หลังจากผู้เรียน จบหลักสูตร

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีเวลาเข้ารับการฝึกอบรม ตลอดหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 ของเวลาการฝึกอบรม
2. ผู้เรียนมีผลการประเมินความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
3. ผู้เรียนมีผลการประเมินทักษะการปฏิบัติหรือพฤติกรรมความสามารถ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
4. ผู้เรียนมีผลการประเมิน คุณภาพของ ผลงาน/ชิ้นงาน ความสมบูรณ์ ความถูกต้อง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
5. ผู้เรียนมีผลการประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป

10. เอกสารหลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

1. รวบรวมหลักฐานการประเมิน
2. จัดทำแบบรายงานผล
3. ออกหลักฐานการจบหลักสูตร “ใบรับรองการผ่านการฝึกอบรม”

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้

หลักสูตรการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กสัมนานิม เค้กสตรว์เบอร์รี่) จำนวน 15 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กสัมนานิม เค้กสตรว์เบอร์รี่)
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กสัมนานิม เค้กสตรว์เบอร์รี่)
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพ การทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กสัมนานิม เค้กสตรว์เบอร์รี่)
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ ที่มั่นคงและยั่งยืน

วันที่ 1

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล	ทฤษฎี (ชม.)	ปฏิบัติ (ชม.)
1.ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ ขนมสร้างรายได้ สไตล์คาเฟ่ -เค้กลอดช่อง ใบเตย	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำขนมสร้างรายได้ สไตล์คาเฟ่ -เค้กลอดช่องใบเตย 2.การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ 3.การคัดเลือกวัสดุ	วิทยากรพูดคุยซักถามเกี่ยวกับเค้กลอดช่องใบเตย และนำตัวอย่างชิ้นงานเค้กลอดช่องใบเตย 1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ และบรรยาย เรื่องความเป็นมาเบื้องต้นของเค้กลอดช่องใบเตย 3. วิทยากรแนะนำวัสดุและอุปกรณ์ ในการทำเค้ก ลอดช่องใบเตย เช่น แป้งเค้ก ผงฟู น้ำตาล นมสด เอสพี น้ำมัน ผงวุ้น กะทิ แป้งกวนไส้ เป็นต้น 4. วิทยากรแนะนำการคัดเลือกวัสดุที่มีคุณภาพใน การทำเค้กลอดช่องใบเตย	1. ใบความรู้ 2. ตัวอย่างชิ้นงาน 3. แบบทดสอบก่อน เรียน 4. วัสดุและอุปกรณ์	1.การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/ การมีส่วนร่วม 2.แบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	-

วันที่ 1

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.ทักษะการทำ ขนมสร้างรายได้ สไตล์คาเฟ่ -เค้กลอดช่อง ใบเตย	1.ส่วนผสมของ เค้กลอดช่องใบเตย 2.ขั้นตอนการทำ เค้กลอดช่องใบเตย	วิทยาการให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติการทำเค้กลอดช่องใบเตย ตามขั้นตอน 1.ส่วนผสมของ เค้กลอดช่องใบเตย (1 สูตร) -แป้งเค้ก 100 กรัม -แป้งข้าวโพด 10 กรัม -ผงฟู 1 ช้อนชา -น้ำตาลทราย 100 กรัม -ไข่ไก่ 3 ฟอง -เอสพี 10 กรัม -นมสด 50 มิลลิลิตร -น้ำมันพืช 75 มิลลิลิตร -ผงวุ้น 1 ช้อนชา -น้ำ 180 มิลลิลิตร -น้ำตาลปีบ 180 กรัม -แป้งกวนไส้ 50 กรัม -กะทิ 360 มิลลิลิตร -ตัวลอดช่อง 400 กรัม	1. ใบความรู้ 2. วัสดุ/อุปกรณ์จริง	1.การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้/การรับรู้/การมี ส่วนร่วม 2.การสังเกตจากการปฏิบัติ จริง 3.แบบประเมินผลการจัด การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ	-	4 ชั่วโมง

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.ขั้นตอนการทำเค้กลอดช่องใบเตย 1. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด และผงฟูเข้าด้วยกันลงอ่างผสมใส่น้ำตาลทราย ผสมเข้าด้วยกันเตรียมไว้ 2. เตรียมไข่ไก่ น้ำมัน นมสด เอสพี ผสมจนส่วนผสมเข้ากัน เทลงใน ส่วนผสมแป้งผสมด้วยตะกร้อมือพักไว้ 3. ตีจนส่วนผสมตั้งยอดอ่อน เทลงพิมพ์ที่ทำด้วยเนยขาว แล้วรองด้วยกระดาษไข ทาเนยขาว นำเข้าอบอุณหภูมิ 200 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 10-15 นาที หรือจนสุก นำขนมออกจากพิมพ์ พักขนมบนตะแกรงจนเย็นสนิท ตัดเค้กให้ได้ขนาดเท่าพิมพ์ 4. นำาลอดช่อง ผสมกะทิ น้ำตาลทราย เกลือป่น และแป้งข้าวโพด ให้เข้ากัน 5. นำส่วนผสมตั้งไฟกวน พอส่วนผสมข้น ใส่เนยชนิดจืด และลอดช่อง ยกลง 6. วางเนื้อเค้กลงกล่อ่ง ราดด้วยหน้าลอดช่อง นำไปแช่เย็นก่อนตกแต่งด้วยดอกไม้และใบเตย จัดเสิร์ฟ				

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหารจัดการอาชีพ	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขายและการหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 2.การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1.วิทยากรบรรยายเรื่องการบริหารจัดการอาชีพ ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ และฝึกคิดการคำนวณต้นทุน - การกำหนดราคาขาย - การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	ใบความรู้	การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้/การรับรู้/ การมีส่วนร่วม	15 นาที	-
4.การวัดผลประเมินผล	1.ทบทวนขั้นตอนทั้งหมด 2.การวัดผลประเมินผล	1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ 2. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	1. แบบทดสอบหลังเรียน 2. แบบประเมินความพึงพอใจ	1.ผลทดสอบหลังเรียน 2.ระดับความพึงพอใจ	15 นาที	-
รวม					1 ชม.	4 ชม.

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้

หลักสูตรการทำขนมสร้างรายได้สโตร์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กสัมนานิม เค้กสตรว์เบอร์รี่) จำนวน 15 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมสร้างรายได้สโตร์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กสัมนานิม เค้กสตรว์เบอร์รี่)
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำขนมสร้างรายได้สโตร์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กสัมนานิม เค้กสตรว์เบอร์รี่)
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพ การทำขนมสร้างรายได้สโตร์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กสัมนานิม เค้กสตรว์เบอร์รี่)
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ ที่มั่นคงและยั่งยืน

วันที่ 2

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนมสร้างรายได้สโตร์คาเฟ่-เค้กสัมนานิม	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมสร้างรายได้สโตร์คาเฟ่-เค้กสัมนานิม 2.การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ 3.การคัดเลือกวัสดุ	วิทยากรพูดคุยซักถามเกี่ยวกับเค้กสัมนานิม และแนะนำตัวอย่างชิ้นงานเค้กสัมนานิม 1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ และบรรยาย เรื่องความเป็นมาเบื้องต้นของเค้กสัมนานิม 3. วิทยากรแนะนำวัสดุและอุปกรณ์ ในการทำเค้กสัมนานิม เช่น แป้งเค้ก ผงฟู น้ำตาล นมสด เอสพี น้ำมัน เป็นต้น 4. วิทยากรแนะนำการคัดเลือกวัสดุที่มีคุณภาพในการทำเค้กสัมนานิม	1. ใบความรู้ 2. ตัวอย่างชิ้นงาน 3. แบบทดสอบก่อนเรียน 4. วัสดุและอุปกรณ์	1.การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/ การมีส่วนร่วม 2.แบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	-

-ต่อ-

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.ทักษะการทำ ขนมสร้างรายได้ สไตล์คาเฟ่ -เค้กหน้านิ่ม	1.ส่วนผสมของ เค้กหน้านิ่ม 2.ขั้นตอนการทำเค้ก หน้านิ่ม	วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำเค้กหน้านิ่มตามขั้นตอน 1.ส่วนผสมของ เค้กหน้านิ่ม (1 สูตร) ส่วนผสมตัวเค้ก - แป้งเค้ก 100 กรัม - แป้งข้าวโพด 10 กรัม - ผงฟู 1 ช้อนชา - น้ำตาลทราย 100 กรัม - ไข่ไก่ 3 ฟอง - เอสพี 10 กรัม - นมสด 50 มิลลิลิตร - น้ำมัน 75 มิลลิลิตร ส่วนผสมหน้าส้ม • น้ำส้ม 135 มิลลิลิตร • น้ำตาล 135 กรัม • แป้งกวนไส้ 40 กรัม • สีผสมอาหารสีส้มเล็กน้อย • เนยสด 25 กรัม	1. ใบความรู้ 2. วัสดุ/อุปกรณ์ จริง	1.การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/ การมีส่วนร่วม 2.การสังเกตจากการ ปฏิบัติจริง 3.แบบประเมินผลการ จัดการศึกษาเพื่อพัฒนา อาชีพ	-	4 ชั่วโมง

-ต่อ-

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.ขั้นตอนการทำเค้กสัมน้ำนม 1. ตีไข่กับน้ำตาลจนขึ้นฟู 2. เติมน้ำมันและน้ำส้ม 3. ใส่แป้งที่ร่อนไว้ ตะล่อมเบา ๆ 4. อบที่ 170°C ประมาณ 25 นาที 5. ทำหน้าสัมโดยตั้งไฟ คนจนข้นใส 6. ราดบนหน้าเค้กขณะยังอุ่น 7. แช่เย็นก่อนตัดเสิร์ฟ				

-ต่อ-

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหารจัดการอาชีพ	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขายและ การ ห า ต ล าด เพื่อจำหน่ายสินค้า 2.การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1.วิทยากรบรรยายเรื่องการบริหารจัดการอาชีพ ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ และฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน - การกำหนดราคาขาย - การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	ใบความรู้	1 .การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/ การมีส่วนร่วม	15 นาที	-
4.การวัดผลประเมินผล	1.ทบทวนขั้นตอนทั้งหมด 2.การวัดผลประเมินผล	1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ 2. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	1. แบบทดสอบหลังเรียน 2. แบบประเมินความพึงพอใจ	1.ผลทดสอบหลังเรียน 2.ระดับความพึงพอใจ	15 นาที	-
รวม					1 ชม.	4 ชม.

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้

หลักสูตรขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กสัมนานิม เค้กสตอร์วเบอร์รี่) จำนวน 15 ชั่วโมง)

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กสัมนานิม เค้กสตอร์วเบอร์รี่)
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กสัมนานิม เค้กสตอร์วเบอร์รี่)
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพ การทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (เค้กลอดช่องใบเตย เค้กสัมนานิม เค้กสตอร์วเบอร์รี่)
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ ที่มั่นคงและยั่งยืน

วันที่ 3

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่-เค้กสตอร์วเบอร์รี่	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่-เค้กสตอร์วเบอร์รี่ 2.การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ 3.การคัดเลือกวัสดุ	วิทยากรพูดคุยซักถามเกี่ยวกับเค้กสตอร์วเบอร์รี่และนำตัวอย่างชิ้นงานเค้กสตอร์วเบอร์รี่มาให้ผู้เรียนดู 1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ และบรรยายเรื่องความเป็นมาเบื้องต้นของเค้กสตอร์วเบอร์รี่ 3. วิทยากรแนะนำวัสดุและอุปกรณ์ ในการทำเค้กสตอร์วเบอร์รี่ เช่นแป้งเค้ก ผงฟู น้ำตาล นมสด เอสพี น้ำมัน สตอร์วเบอร์รี่ มะนาว สีแดง เป็นต้น 4. วิทยากรแนะนำการคัดเลือกวัสดุที่มีคุณภาพในการทำเค้กสตอร์วเบอร์รี่	1. ใบความรู้ 2. ตัวอย่างชิ้นงาน 3. แบบทดสอบก่อนเรียน 4.วัสดุและอุปกรณ์	1.การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/ การมีส่วนร่วม 2.แบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	-

-ต่อ-

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.ทักษะการทำขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่-เค้กสตรว์เบอร์รี่	1.ส่วนผสมของเค้กสตรว์เบอร์รี่ 2.ขั้นตอนการทำเค้กสตรว์เบอร์รี่	วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำเค้กสตรว์เบอร์รี่ ตามขั้นตอน 1.ส่วนผสมของ เค้กสตรว์เบอร์รี่ (1 สูตร) - แป้งเค้ก 100 กรัม - แป้งข้าวโพด 10 กรัม - ผงฟู 1 ช้อนชา - น้ำตาลทราย 100 กรัม - ไข่ไก่ 3 ฟอง - เอสพี 10 กรัม - นมสด 50 มิลลิลิตร - น้ำมัน 75 มิลลิลิตร - สตรว์เบอร์รี่ 200 กรัม - น้ำตาล 100 กรัม - มะนาว - สีแดง	1. ใบความรู้ 2. วัสดุ/อุปกรณ์จริง	1.การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/ การมีส่วนร่วม 2.การสังเกตจากการ ปฏิบัติจริง 3.แบบประเมินผลการ จัดการศึกษาเพื่อพัฒนา อาชีพ	-	4 ชั่วโมง

-ต่อ-

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.ขั้นตอนการทำเค้กสตรอว์เบอร์รี่ 1. ตีไข่กับน้ำตาลจนฟู ใส่เนยและน้ำมัน 2. เติมน้ำตาล ตระลอมให้เข้ากัน 3. อบ 170°C ประมาณ 25 นาที 4. ตีวิปปิ้งครีม ปาดครีม ตกแต่งด้วยสตรอเบอร์รี่				
3.การบริหารจัดการอาชีพ	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขาย และ การหาตลาด เพื่อจำหน่ายสินค้า 2.การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1.วิทยากรบรรยายเรื่องการบริหารจัดการอาชีพ ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ และฝึกคิดการคำนวณต้นทุน - การกำหนดราคาขาย - การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	ใบความรู้	การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/ การมีส่วนร่วม	15 นาที	-
4.การวัดผลประเมินผล	1.ทบทวนขั้นตอนทั้งหมด 2.การวัดผลประเมินผล	1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ 2. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	1. แบบทดสอบหลังเรียน 2. แบบประเมินความพึงพอใจ	1.ผลทดสอบหลังเรียน 2.ระดับความพึงพอใจ	15 นาที	-
รวม					1 ชม.	4 ชม.

แบบทดสอบก่อน- หลัง การฝึกอบรม

หลักสูตรขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (เค้กทอดช่องใบเตย)

แบบทดสอบ จำนวน 10 ข้อ คะแนนเต็ม 10 คะแนน เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. ส่วนผสมใดใช้ในการทำตัวเค้ก

ก. แป้งสาลี ไข่ น้ำตาล ข. ข้าวสาร น้ำปลา ค. พริก เกลือ น้ำมัน ง. แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลปีบ

เฉลย: ก

2. การร่อนแป้งก่อนผสมมีวัตถุประสงค์เพื่ออะไร

ก. ให้แป้งเปียก ข. ทำให้แป้งฟูและไม่มีเม็ด ค. ลดความหวาน ง. เพิ่มสีส้ม

เฉลย: ข

3. อุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบเค้กโดยทั่วไปคือข้อใด

ก. 100°C ข. 120°C ค. 170-180°C ง. 250°C

เฉลย: ค

4. ส่วนผสมใดช่วยให้เค้กฟู

ก. น้ำปลา ข. ผงฟู ค. น้ำมันพืช ง. เกลือ

เฉลย: ข.

5. การตีไข่กับน้ำตาลจนฟูมีผลอย่างไร

ก. ทำให้เค้กเนื้อแน่นแข็ง ข. ทำให้เค้กฟูนุ่ม ค. ทำให้เค้กไหม้ ง. ทำให้เค็ม

เฉลย: ข

6. การพักเค้กให้เย็นก่อนแต่งหน้ามีวัตถุประสงค์เพื่ออะไร

ก. ให้เค้กแข็งตัว ข. ป้องกันครีมละลาย ค. เพิ่มความร้อน ง. ลดต้นทุน

เฉลย: ข

7. ข้อใดคือส่วนประกอบของต้นทุนการผลิต

ก. ค่าวัตถุดิบ ข. ค่าแรง ค. ค่าบรรจุภัณฑ์ ง. ถูกทุกข้อ

เฉลย: ง

8. หากต้นทุนขนมชิ้นละ 15 บาท ควรตั้งราคาขายเพื่อให้มีกำไรเหมาะสมประมาณเท่าใด

ก. 15 บาท ข. 18 บาท ค. 25 บาท ง. 10 บาท

เฉลย: ค

9. การแต่งหน้าขนมให้สวยงามมีผลต่อสิ่งใดมากที่สุด

ก. เพิ่มความสวยงาม ข. เพิ่มมูลค่าสินค้า ค. ลดต้นทุน ง. ลดเวลาอบ

เฉลย: ข

10. ช่องทางการตลาดออนไลน์ที่นิยมขายขนมคือข้อใด

ก. Facebook ข. Line ค. TikTok ง. ถูกทุกข้อ

เฉลย: ง

ใบความรู้

เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กลอดช่องใบเตย

1.ความเป็นมาของเค้กลอดช่องใบเตย

เค้กลอดช่องเป็นขนมประยุกต์ที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างขนมไทยดั้งเดิมอย่าง ลอดช่อง ซึ่งมีเอกลักษณ์ด้านกลิ่นหอมของใบเตยและความหวานมันจากกะทิ เข้ากับขนมสไลต์ตะวันตกอย่างเค้ก จนเกิดเป็นเมนูใหม่ในรูปแบบ “ขนมสไลต์คาเฟ่” ที่มีความทันสมัย น่ารับประทาน และตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่ โดยเฉพาะในร้านกาแฟและคาเฟ่ที่ต้องการสร้างความแตกต่างของเมนู ขนมชนิดนี้เริ่มได้รับความนิยมมากขึ้นในช่วงที่ธุรกิจคาเฟ่เติบโต และมีการนำวัตถุดิบพื้นบ้านมาสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ ๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าและความน่าสนใจ

2.วัตถุดิบหลัก/ส่วนประกอบสำคัญของเค้กลอดช่องใบเตย

- แป้งเค้ก
- ไข่ไก่
- น้ำตาล
- กะทิ
- น้ำใบเตย (ให้สีและกลิ่น)
- ลอดช่องสำเร็จรูป
- ครีม หรือซอสกะทิสำหรับราดหน้า

ใบความรู้
เรื่องทักษะขั้นตอนการทำเค้กลอดช่องใบเตย

1.ส่วนผสมเค้ก

-แป้งเค้ก	270	กรัม
-แป้งข้าวโพด	10	กรัม
-ผงฟู	4	กรัม
-น้ำตาลทราย	120	กรัม
-ไข่แดง	12	ฟอง
-น้ำใบเตยเข้มข้น	280	กรัม
-เนยชนิดเค็ม	120	กรัม
-ผงวานิลลา	2	กรัม
-เกลือป่น	4	กรัม
-ไข่ขาว	12	ฟอง
-น้ำตาลทราย	180	กรัม
-ใบเตยสำหรับตกแต่ง		

2.ส่วนผสมหน้าลอดช่อง

-กะทิ	675	กรัม
-น้ำตาลมะพร้าว	135	กรัม
-เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
-แป้งข้าวโพด	35	กรัม
-เนยชนิดจืด	60	กรัม
-ลอดช่อง	400	กรัม

3.วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด ผงวานิลลา และผงฟูเข้าด้วยกันลงอ่างผสม ใส่น้ำตาลทราย ผสมเข้าด้วยกันเตรียมไว้
2. เตรียมไข่แดง น้ำเปล่า เนยชนิดเค็ม ตราออร์คิด เกลือป่น ผสมจนส่วนผสมเข้ากัน เทลงในส่วนผสมแป้งผสมด้วยตะกร้อมือจนเข้ากัน พักไว้
3. ตีไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์พอขึ้นฟู ค่อย ๆ เติมน้ำตาลทราย ทีละน้อยจนหมด ตีต่อจนส่วนผสมตั้งยอดอ่อน นำไข่ขาวแบ่งลงผสมในส่วนผสมในข้อที่ 3 จนเข้ากัน เทลงพิมพ์ที่ทำด้วยเนยขาว แล้วรองด้วยกระดาษไข ทาเนยขาว นำเข้าอบอุณหภูมิ 200 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 10-15 นาที หรือจนสุก นำขนมออกจากพิมพ์พักขนมบนตะแกรงจนเย็นสนิท ตัดเค้กให้ได้ขนาดเท่าพิมพ์
4. หน้าลอดช่อง ผสมกะทิ น้ำตาลทราย เกลือป่นหยาบ และแป้งข้าวโพด ให้เข้ากัน
5. นำส่วนผสมตั้งไฟกวน พอส่วนผสมขึ้น ใส่เนยชนิดจืด ตราออร์คิด และลอดช่อง ยกลง
6. วางเนื้อเค้กลงกล่อ่ง ราดด้วยหน้าลอดช่อง นำไปแช่เย็นก่อน ตกแต่งด้วยไข่เมงดา ดอกไม้และใบเตย จัดเสิร์ฟ

แบบทดสอบก่อน- หลัง การฝึกอบรม

หลักสูตรขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (การทำเค้กสัมน้ำนม)

แบบทดสอบ จำนวน 10 ข้อ คะแนนเต็ม 10 คะแนน เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

ข้อที่ 1 เค้กสัมน้ำนมมีลักษณะเด่นอย่างไร

ก. หน้าเค้กกรอบ ข. มีหน้าสัมผัสเปรี้ยวหวาน เนื้อเนียนนุ่ม ค. มีรสเค็ม ง. ไม่มีหน้าเค้ก

เฉลย: ข

ข้อที่ 2 วัตถุดิบหลักในการทำเค้กส้มคือข้อใด

ก. แป้งข้าวเจ้า ข. แป้งสาลี ค. แป้งมัน ง. แป้งถั่ว

เฉลย: ข

ข้อที่ 3 ส่วนผสมใดช่วยให้เค้กฟู

ก. น้ำปลา ข. ผงฟู ค. น้ำมันพืช ง. เกลือ

เฉลย: ข

ข้อที่ 4 น้ำส้มที่ใช้ทำหน้าส้มควรมีลักษณะอย่างไร

ก. เค็มจัด ข. หวานอย่างเดียว ค. เปรี้ยวอมหวาน ง. จืด

เฉลย: ค

ข้อที่ 5 แป้งข้าวโพดมีหน้าที่อะไรในหน้าส้ม

ก. เพิ่มความเค็ม ข. ทำให้หน้าส้มข้นและอยู่ตัว ค. เพิ่มสี ง. ทำให้แห้ง

เฉลย: ข

ข้อที่ 6 ขั้นตอนแรกของการทำตัวเค้กคืออะไร

ก. ตกแต่งหน้า ข. ผสมวัตถุดิบให้เข้ากัน ค. ราดหน้าส้ม ง. แช่เย็น

เฉลย: ข

ข้อที่ 7 อุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบเค้กคือข้อใด

ก. 80 องศาเซลเซียส ข. 120 องศาเซลเซียส ค. 160–180 องศาเซลเซียส ง. 250 องศาเซลเซียส

เฉลย: ค

ข้อที่ 8 การราดหน้าส้มควรทำเมื่อใด

ก. ตอนเค้กร้อนทันทีจากเตา ข. หลังเค้กเย็นแล้ว ค. ก่อนอบเค้ก ง. ระหว่างอบ

เฉลย: ข

ข้อที่ 9 ลักษณะหน้าส้มที่ดีควรเป็นอย่างไร

ก. แข็งและแตก ข. เหลวเกินไป ค. เนียนใส ข้นพอดี ง. แห้งด้าน

เฉลย: ค

ข้อที่ 10 ประโยชน์ของการเรียนทำเค้กสัมน้ำนมคือข้อใด

ก. ใช้เวลาว่างเท่านั้น ข. สามารถสร้างรายได้หรือประกอบอาชีพได้ ค. ทำให้เสียเวลา ง. ไม่มี

ประโยชน์

เฉลย: ข

ใบความรู้

เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กสัมน้ำนม

1.ความเป็นมาของเค้กสัมน้ำนม

เค้กสัมน้ำนมเป็นขนมที่ได้รับอิทธิพลจากขนมตะวันตก โดยเฉพาะเค้กผลไม้ที่นิยมใช้ผลไม้รสเปรี้ยวอย่างสัมนาเป็นส่วนผสมหลัก ต่อมาได้มีการพัฒนาและปรับสูตรให้เข้ากับรสนิยมของคนไทย โดยเพิ่มเอกลักษณ์ด้วย “ซอสสัมน้ำนม” ซึ่งมีลักษณะข้น เหนียว และรสชาติเปรี้ยวหวานกลมกล่อม ทำให้เค้กชนิดนี้มีความโดดเด่นแตกต่างจากเค้กทั่วไป

ในประเทศไทย เค้กสัมน้ำนมเริ่มได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในร้านเบเกอรี่และคาเฟ่ เนื่องจากมีสีสันสดใสจากสัมนา กลิ่นหอมสดชื่น และรสชาติที่ไม่เลี่ยน เหมาะกับผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย อีกทั้งยังเป็นเมนูที่สามารถทำได้ไม่ซับซ้อน วัตถุดิบหาได้ง่าย เช่น น้ำสัมนา ไข่ แป้ง และน้ำตาล จึงถูกนำมาใช้เป็นหนึ่งเมนูฝึกทักษะสำหรับผู้เริ่มต้นทำขนม

ปัจจุบัน เค้กสัมน้ำนมถือเป็นขนมยอดนิยมในกลุ่มเบเกอรี่สไตล์คาเฟ่ สามารถนำไปต่อยอดสร้างรายได้ ทั้งในรูปแบบขายหน้าร้าน รับทำตามออเดอร์ หรือจำหน่ายออนไลน์ อีกทั้งยังสามารถพัฒนาเป็นสูตรเฉพาะของแต่ละร้าน เพื่อสร้างจุดขายและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าได้อย่างดี

2.วัตถุดิบหลัก/ส่วนประกอบสำคัญของเค้กสัมน้ำนม

1. ส่วนของตัวเค้ก

แป้งเค้ก ไข่ไก่ น้ำตาลทราย นมสด หรือ น้ำสัมนา น้ำมันพืช หรือ เนยละลาย ผงฟู กลิ่นสัมนา
ส่วนผสมอาหารสีสัมนา (เล็กน้อย เพื่อความสวยงาม)

2. ส่วนของซอสสัมน้ำนม

น้ำสัมนา น้ำตาลทราย แป้งกวนไส้ หรือ แป้งข้าวโพด เนยสด น้ำเปล่าส่วนผสมอาหารสีสัมนา

3. ส่วนตกแต่ง

สัมนาหั่นชิ้น (เช่น สัมนา) เยลลี่สัมนา ใบสะระแหน่

สรุป หัวใจสำคัญของเค้กสัมน้ำนม คือ เนื้อเค้กต้องนุ่มฟู และซอสสัมนาต้องมีความข้น เหนียว รสเปรี้ยวหวานกลมกล่อม หากควบคุมสัดส่วนวัตถุดิบได้ดี จะช่วยให้ได้รสชาติที่อร่อยและสามารถนำไปต่อยอดสร้างรายได้ในสไตล์คาเฟ่ได้เป็นอย่างดี

ใบความรู้
เรื่องทักษะขั้นตอนการทำเค้กหน้านิ่ม

1.ส่วนผสมตัวเค้ก

▪ แป้งเค้ก	100	กรัม
▪ ผงฟู	1	ช้อนชา
▪ ไข่ไก่	3	ฟอง
▪ น้ำตาลทราย	100	กรัม
▪ น้ำส้มคั้น	80	มล.
▪ น้ำมันพืช	60	มล.

2.ส่วนผสมหน้าส้ม

▪ น้ำส้ม	250	มล.
▪ น้ำตาล	80	กรัม
▪ แป้งข้าวโพด	3	ช้อนโต๊ะ
▪ สีผสมอาหารสีส้มเล็กน้อย		
▪ เนยสด	1	ช้อนโต๊ะ

3.วิธีทำ

1. ตีไข่กับน้ำตาลจนขึ้นฟู
2. เติมน้ำมันและน้ำส้ม
3. ใส่แป้งที่ร่อนไว้ ตะล่อมเบา ๆ
4. อบที่ 170°C ประมาณ 25 นาที
5. ทำหน้าส้มโดยตั้งไฟ คนจนข้นใส
6. ราดบนหน้าเค้กขณะยังอุ่น
7. แช่เย็นก่อนตัดเสิร์ฟ

แบบทดสอบก่อน- หลัง การฝึกอบรม

หลักสูตรขนมสร้างรายได้สไตล์คาเฟ่ (การทำเค้กสัมนานี้ม)

แบบทดสอบ จำนวน 10 ข้อ คะแนนเต็ม 10 คะแนน เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

ข้อที่ 1 เค้กสตรอว์เบอร์รี่มีลักษณะเด่นอย่างไร

- ก. มีรสเค็ม ข. มีรสเปรี้ยวหวานจากสตรอว์เบอร์รี่ ค. มีรสเผ็ด ง. ไม่มีรสชาติ

เฉลย: ข

ข้อที่ 2 วัตถุดิบหลักที่ใช้ทำตัวเค้กคือข้อใด

- ก. แป้งข้าวเจ้า ข. แป้งสาลี ค. แป้งมัน ง. แป้งถั่ว

เฉลย: ข

ข้อที่ 3 สตรอว์เบอร์รี่ใช้ในส่วนใดของเค้ก

- ก. ใช้เฉพาะตกแต่ง ข. ใช้เป็นส่วนผสมและตกแต่ง ค. ใช้แทนน้ำตาล ง. ไม่ได้ใช้

เฉลย: ข

ข้อที่ 4 ส่วนผสมใดช่วยให้เค้กนุ่มฟู

- ก. น้ำปลา ข. ผงฟู ค. ซอสพริก ง. ซิอิ้ว

เฉลย: ข

ข้อที่ 5 วิปครีมมีหน้าที่อะไร

- ก. เพิ่มความเค็ม ข. ใช้ตกแต่งและเพิ่มความนุ่มละมุน ค. ทำให้เค้กแข็ง ง. ลดความหวาน

เฉลย: ข

ข้อที่ 6 ขั้นตอนแรกของการทำเค้กคืออะไร

- ก. ตกแต่งหน้าเค้ก ข. ผสมวัตถุดิบให้เข้ากัน ค. แช่เย็น ง. หั่นเค้ก

เฉลย: ข

ข้อที่ 7 อุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบเค้กคือข้อใด

- ก. 60 องศาเซลเซียส ข. 100 องศาเซลเซียส ค. 160-180 องศาเซลเซียส ง. 250 องศาเซลเซียส

เฉลย: ค

ข้อที่ 8 การตีวิปครีมควรมีลักษณะอย่างไร

- ก. เหลวมาก ข. ขึ้นตั้งยอดพอดี ค. แข็งเกินไป ง. แห้งแตก

เฉลย: ข

ข้อที่ 9 สตรอว์เบอร์รี่ที่ใช้ควรมีลักษณะอย่างไร

- ก. เน่าเสีย ข. สด สะอาด ค. แห้งแข็ง ง. มีรสขม

เฉลย: ข

ข้อที่ 10 ประโยชน์ของการเรียนทำเค้กสตรอว์เบอร์รี่คือข้อใด

- ก. ใช้เวลาว่างอย่างเดียว ข. สามารถนำไปสร้างรายได้ ค. ทำให้สิ้นเปลือง ง. ไม่มีประโยชน์

เฉลย: ข

ใบความรู้

เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กสตรว์เบอร์รี่

1.ความเป็นมาของเค้กสตรว์เบอร์รี่

เค้กสตรว์เบอร์รี่เป็นขนมที่มีต้นกำเนิดจากวัฒนธรรมตะวันตก โดยพัฒนามาจากเค้กผลไม้ที่นิยมใช้ผลไม้สดตกแต่งหน้าเค้กเพื่อเพิ่มรสชาติและความสวยงาม ซึ่ง สตรว์เบอร์รี่ เป็นผลไม้ที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เนื่องจากมีสีแดงสด รสเปรี้ยวหวาน และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว จึงถูกนำมาใช้เป็นส่วนประกอบหลักในเค้กตั้งแต่อดีต ในช่วงแรก เค้กสตรว์เบอร์รี่มักอยู่ในรูปแบบของเค้กเนยหรือสปันจ์เค้กที่เสิร์ฟคู่กับครีมสดและสตรว์เบอร์รี่สด ต่อมาได้มีการพัฒนาให้มีความหลากหลายมากขึ้น เช่น เค้กสตรว์เบอร์รี่ครีมสด เค้กสตรว์เบอร์รี่ชอส หรือเค้กสตรว์เบอร์รี่เลเยอร์ เพื่อตอบสนองรสนิยมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป

สำหรับประเทศไทย เค้กสตรว์เบอร์รี่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในร้านเบเกอรี่และคาเฟ่ เนื่องจากมีรูปลักษณ์สวยงาม เหมาะกับการถ่ายรูป และมีรสชาติที่รับประทานง่าย ไม่หวานเลี่ยนเกินไป อีกทั้งยังสามารถนำไปประยุกต์เป็นเมนูต่าง ๆ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น เค้กวันเกิด เค้กของขวัญ หรือขนมจัดเบรก

สรุป

เค้กสตรว์เบอร์รี่ เป็นขนมที่สะท้อนการผสมผสาน ระหว่างศิลปะการทำขนมกับความคิดสร้างสรรค์ โดยใช้ผลไม้เป็นจุดเด่นสำคัญ นอกจากจะเป็นที่นิยมในเชิงการบริโภคแล้ว ยังเป็นเมนูที่สามารถนำไปต่อยอดสร้างรายได้ในธุรกิจคาเฟ่และเบเกอรี่ได้อย่างดี

2.วัตถุดิบหลัก/ส่วนประกอบสำคัญของเค้กสตรว์เบอร์รี่

1. ส่วนของตัวเค้ก (เนื้อเค้ก)

แป้งเค้ก ไข่ไก่ น้ำตาลทราย นมสด เนยละลาย หรือ น้ำมันพืช ผงฟู กลิ่นวานิลลา

2. ส่วนของครีม

วิปป์ครีม น้ำตาลไอซิ่ง กลิ่นวานิลลา (เล็กน้อย)

3. ส่วนของไส้และหน้าตกแต่ง

สตรว์เบอร์รี่ สด (หั่นชิ้น/ตกแต่งหน้า) ชอสสตรว์เบอร์รี่ หรือ แยมสตรว์เบอร์รี่ เยลลี่สด
ใบสะระแหน่ (เพิ่มความสวยงาม)

สรุป

จุดเด่นของเค้กสตรว์เบอร์รี่คือความนุ่มของเนื้อเค้ก ความหอมมันของครีม และรสเปรี้ยวหวานของสตรว์เบอร์รี่ หากเลือกวัตถุดิบสดใหม่และจัดสัดส่วนอย่างเหมาะสม จะช่วยให้ได้เค้กที่อร่อย สวยงาม และเหมาะสำหรับนำไปจำหน่ายในสไตล์คาเฟ่ได้เป็นอย่างดี

ใบความรู้
เรื่องทักษะขั้นตอนการทำเค้กสตรว์เบอร์รี่

1.ส่วนผสมตัวเค้ก

▪ แป้งเค้ก	100	กรัม
▪ ผงฟู	1	ช้อนชา
▪ ไข่ไก่	3	ฟอง
▪ น้ำตาล	90	กรัม
▪ นมสด	60	มล.
▪ น้ำมันพืช	60	มล.

2.ส่วนผสมครีม

▪ วิปปิ้งครีม	250	มล.
▪ น้ำตาลไอซิ่ง	2	ช้อนโต๊ะ
▪ สตรว์เบอร์รี่สด		

3.วิธีทำ

1. ตีไข่กับน้ำตาลจนฟู
2. ใส่เนยและน้ำมัน
3. เติมน้ำตาล ตะล่อมให้เข้ากัน
4. อบ 170°C ประมาณ 25 นาที
5. ตีวิปปิ้งครีมจนตั้งยอด
6. ปาดครีม ตกแต่งด้วยสตรว์เบอร์รี่

ใบความรู้ เรื่องการบริหารจัดการอาชีพ

การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย

1. การบริหารจัดการอาชีพ

การบริหารจัดการอาชีพ หมายถึง การวางแผนและจัดการงานอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต การคำนวณต้นทุน การตั้งราคาขาย และการบันทึกบัญชีรายรับ-รายจ่าย เพื่อให้การประกอบอาชีพ มีประสิทธิภาพ สามารถสร้างรายได้ และพัฒนาอาชีพได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

2. การคำนวณต้นทุนการผลิต การคำนวณต้นทุน คือ การคำนวณค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตสินค้าเพื่อทราบต้นทุนที่แท้จริงและนำไปใช้กำหนดราคาขาย

4. การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายจากการประกอบอาชีพ

บัญชีรายรับ-รายจ่าย คือ การบันทึกข้อมูลเงินที่ได้รับและเงินที่จ่ายไปจากการประกอบอาชีพ เพื่อใช้ตรวจสอบกำไร-ขาดทุน และวางแผนการพัฒนาอาชีพ

ประโยชน์ของการทำบัญชี

- ทราบรายรับ รายจ่าย และกำไรที่แท้จริง
- ช่วยควบคุมค่าใช้จ่าย
- ใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนพัฒนาอาชีพ

สรุป

การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย เป็นพื้นฐานสำคัญของการบริหารจัดการอาชีพ ช่วยให้การประกอบอาชีพมีความเป็นระบบ ลดความเสี่ยงในการขาดทุน และสามารถพัฒนาอาชีพได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

