

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรวิชา การทำขนมเค้กกล้วยหอม จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่ หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนา ทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับสูงขึ้น พร้อมทั้ง สร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการ ความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการทำขนมเค้กกล้วยหอม เนื่องจากเป็นขนมที่นิยม ทานเป็นอาหารว่าง และมีวิธีการทำที่ง่าย สามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำ ขนมเค้กกล้วยหอม เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้าง รายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำขนมเค้กกล้วยหอม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม คุณธรรม จริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

-ประชาชนที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็น การสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิเช่นกลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พาลาด ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชน นอกกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๓	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๓	ชั่วโมง
	รวม	๖	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำ ขนมเค้ก กล้วยหอม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเค้กกล้วยหอมได้</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> <li>- การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</li> <li>- การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</li> <li>- ส่วนผสมต่างๆของการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> <li>- ขั้นตอนการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> <li>- วิธีการเก็บรักษา</li> </ul>	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำขนมเค้กกล้วยหอม	๑	๑
๒	ช่องทางการ ประกอบ อาชีพการ ทำขนมเค้ก กล้วยหอม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญในการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> <li>- การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> <li>- การลงทุนและ แหล่งทุน</li> <li>- ความต้องการของตลาด</li> <li>- หลักการตลาด</li> <li>- แหล่งเรียนรู้</li> <li>- ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> <li>- ความต้องการด้านการตลาด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</li> <li>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้</li> </ul>	๑	๑
๓	วิธีการทำ ขนมเค้ก กล้วยหอม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียม วัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> <li>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมเค้กกล้วยหอมได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขั้นตอนการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> <li>- ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> <li>- วิธีการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> <li>- การดูแล/การเก็บรักษา</li> <li>- การบรรจุภัณฑ์</li> <li>- ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> <li>- อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> <li>- วิทยากรสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเค้กกล้วยหอม</li> </ul>	๑	๑
<b>รวม</b>					<b>๓</b>	<b>๓</b>

/การจัด.....

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำขนมเค้กกล้วยหอม
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต  
<https://www.youtube.com/watch?v=MkC๓Kc๘KTb๔>

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมเค้กกล้วยหอม
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตร วิชาการทำขนมเค้กกล้วยหอม จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<b>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเค้กกล้วยหอม</b> - ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมเค้กกล้วยหอม - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<b>วิธีการทำขนมเค้กกล้วยหอม</b> - การบริหารต้นทุน - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการทำขนมเค้กกล้วยหอม - การบรรจุภัณฑ์ขนมเค้กกล้วยหอม	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

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

