

**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนม**  
**หลักสูตร การทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง**  
**จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ**

**ความเป็นมา**

การทำขนมเค้กกล้วยหอมมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติ อร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมพื้นบ้านนิยม ทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตรและเทศกาลต่าง ๆ ขนมเค้กกล้วยหอมหนึ่งสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำ ง่ายและ หาวัดดูดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่ทำง่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมากและให้ความสนใจขนม ไทยน้อยลงอีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่าง ๆ ขนมเค้กกล้วยหอมยังคงเป็นที่นิยมทำ การอย่างแพร่หลายในปัจจุบันนี้ เพื่อให้ประชาชนได้มีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำเค้กกล้วยหอมและมีทักษะในการประกอบอาชีพ การทำขนมเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำ ในชุมชนต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาศึกษาไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ
๕. ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเล ที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

**จุดมุ่งหมาย**

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. ความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

**กลุ่มเป้าหมาย**

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง

| เรื่อง                                                     | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                     | เนื้อหา                                                                             | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | จำนวนชั่วโมง |         |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|                                                            |                                                                           |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ วิชาการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง        | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม | ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง<br>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ | ๑. บรรยายให้ความรู้แบบรายบุคคล ตามหลักการ Socail distancing (การเว้นระยะห่างทางสังคม) ตามมาตรการป้องกันการ และเฝ้าระวัง การแพร่ระบาดของเชื้อ โควิด-๑๙ โดยใช้ สื่อการสอน ดังนี้<br>- เอกสารคู่มือ<br>- คลิปวิดีโอ/Youtube<br>๒. ศึกษาข้อมูลด้วยตนเองจากสื่อออนไลน์/แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น<br>๓. สรุปความรู้ที่ได้จากแหล่งเรียนรู้ | ๑            | -       |
| ๒. ทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ วิชาการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง | ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมได้                                         | ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์<br>๔. ส่วนผสมต่างๆ ของการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง         | ๑.อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง<br>๒.การส่วนผสมต่างๆ ของ การทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง<br>๓. ใช้สื่อประกอบการเรียนรู้<br>- คลิปวิดีโอ/Youtube<br>๔. วิทยากรสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ                                                                                                                                    | -            | ๒       |

| เรื่อง                                                                                                                | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                        | เนื้อหา                                                                                              | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                              | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|                                                                                                                       |                                                                                                              |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                      | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ<br>วิชา การทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง<br>๔. โครงการ ประกอบอาชีพวิชาการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง | ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง<br>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ | ๕. ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง<br>๖. การบรรจุหีบห่อ<br>๗. วิธีการเก็บรักษา<br>๘. การตลาดการจำหน่าย | ๑. ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง<br>๒. ใช้สื่อประกอบการเรียนรู้<br>- คลิปวิดีโอ/Youtube<br>๔. วิทยากรสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ<br>. อธิบายขั้นตอนการบรรจุหีบห่อในการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง<br>๒. การวิธีการเก็บรักษาการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง<br>๓. อธิบายการตลาดการจำหน่าย | -            | ๓       |
| รวม                                                                                                                   |                                                                                                              |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                      | ๖            |         |

#### การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การปฏิบัติจริง

#### สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ แผ่นพับ ใบความรู้
๒. วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง
๓. สื่อบุคคล/ภูมิปัญญา/ผู้รู้
๔. สื่อออนไลน์ คลิปวิดีโอ/ช่องยูทูป /FB Live

#### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

#### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ

ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ สาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น