

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนม
หลักสูตร การทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง
จำนวน ๗ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

การทำขนมเค้กกล้วยหอมมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติ อร่อยหอมหวาน สีแสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมพื้นบ้านนิยม ทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตรและเทศกาลต่าง ๆ ขนมเค้กกล้วยหอมหนึ่งสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยากและ หาวัดดูดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมากและให้ความสนใจขนม ไทยน้อยลงอีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่าง ๆ ขนมเค้กกล้วยหอมยังคงเป็นที่นิยมทำการอย่างแพร่หลายในปัจจุบันนี้ เพื่อให้ประชาชนได้มีความรู้ในการประกอบอาชีพในการเค้กกล้วยหอมและมีทักษะในการประกอบอาชีพ การทำขนมเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำในชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ
๕. ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร 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 ๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน ๗ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ วิชาการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้	๑. บรรยายให้ความรู้ - เอกสารคู่มือ - คลิปวิดีโอ/Youtube ๒. ศึกษาข้อมูลด้วยจากสื่อออนไลน์/แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๓. สรุปความรู้ที่ได้จากแหล่งเรียนรู้	๑	-
๒. ทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ วิชาการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมได้	๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆ ของการทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง	๑.อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง ๒.การส่วนผสมต่างๆ ของ การทำเค้กกล้วยหอมหนึ่ง ๓. ใช้สื่อประกอบการเรียนรู้ - คลิปวิดีโอ/Youtube ๔. วิทยากรสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	-	๓

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

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/ช่องยูทูบ /FB Live

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

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