

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตร วิชาการทำเค้กกล้วยหอมแบบนิ่ง จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบัวเขต

ความเป็นมา

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการกำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการ ๓. ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ "สกร. Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมแก่ครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบัวเขต ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพเฉพาะทาง จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอมแบบนิ่ง จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการฝึกฝนอาชีพเพื่อการมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๒. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
๓. ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ในเรื่องการทำเค้กกล้วยหอมแบบนิ่ง เพื่อการพัฒนาอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเองอย่างมีคุณธรรม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้และทักษะที่ได้รับนำไปพัฒนาตนเองให้อยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา	จำนวน ๖ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	จำนวน ๑.๓๐ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๔.๓๐ ชั่วโมง
รวม	๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง	๑. ผู้เรียนสามารถบอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่งได้ ๒. ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญของอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง ๓. ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งเรียนรู้การทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง ได้ ๔. อธิบายวิธีการรักษาความปลอดภัยจากการใช้เครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ได้	๑. ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง ๒. แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง ๓. แนวโน้มความต้องการตลาดการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง ๔ แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ประกอบกับให้ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง ๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบและสอดคล้องกับต้องการของกลุ่มลูกค้า	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง	๑. ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่งได้ ๒. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติได้	๑. วัสดุและอุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง ๒. ฝึกปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง ๓. ความปลอดภัยในการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง	๑. วิทยากรบรรยายถึงวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์แต่ละชนิดพร้อมทั้งยกตัวอย่างของวัสดุอุปกรณ์ชิ้นนั้นและชนิด ๒. วิทยากรอธิบายการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่งที่ถูกต้อง ๓. วิทยากรสาธิตพร้อมให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน ๔. วิทยากรบรรยายการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่งอย่างปลอดภัย	๓๐ นาที	๓๐.๓๐
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง ๒. ผู้เรียนสามารถควบคุมคุณภาพมาตรฐานของชิ้นงานได้	๑. การผลิต ๑.๑ สำรองแหล่งทุน ๑.๒ สำรองแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น/ตลาด ๒. การกำหนด ควบคุมคุณภาพ มาตรฐานของชิ้นงาน	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้และผู้เรียนศึกษาจากเอกสารใบความรู้ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันกำหนด	๓๐ นาที	๓๐

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการ การตลาดได้ ๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	๒.๑ ด้านความสะอาด ๒.๒ ด้านรสชาติ ๓. การตลาด ๓.๑ การศึกษาข้อมูลวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๓.๒ การทำบัญชี - การคิดต้นทุน/กำไร - บัญชีรายรับ-จ่าย	คุณภาพและมาตรฐานของชิ้นงาน ด้านความสะอาด ด้านรสชาติ ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง การตลาดและการทำบัญชี		
รวม					๑.๓๐	๔.๓๐
					๖	

กระบวนการจัดการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. สาธิต/ทดลอง
๓. ฝึกปฏิบัติจริง
๔. ศึกษาจากผู้รู้ และวิทยากร

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้ เรื่องการทำเค้กกล้วยหอมแบบนึ่ง
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/วิทยากร
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น สื่อจากอินเทอร์เน็ต

การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๓. ผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ นางธิดารัตน์ สัมมา

หลักสูตร วิชาการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๑๗ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านตาวัง หมู่ที่ ๑ ตำบลตาวัง อำเภอบัวเขต จ.สุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๖ มิ.ย. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๐๙.๓๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง - ความรู้เกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง	เรียน ๖ ชม. (จำนวน ๒ วัน)
๑๖ มิ.ย. ๒๕๖๘	๐๙.๔๐ น. - ๑๐.๐๐ น.	- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ การประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง - การบริหารต้นทุน - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	
๑๖ มิ.ย. ๒๕๖๘	๑๐.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	- ฝึกปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง	
๑๗ มิ.ย. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๑.๓๐ น.	- ฝึกปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง	
๑๗ มิ.ย. ๒๕๖๘	๑๑.๔๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า - ให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า - บรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ - เรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	

ลงชื่อ.....ธิดารัตน์.....วิทยาการ
(นางสาวธิดารัตน์ สัมมา)

วันที่ 16 มิ.ย. 68

ลงชื่อ.....[ลายเซ็น].....ผู้ตรวจแผน
(นางสาวอภิญญา อธิพันธ์)

วันที่ 16 มิ.ย. 68

ลงชื่อ.....กาน.....ครู ศูนย์การเรียนรู้
(นางกาน งาม)

วันที่ 16 มิ.ย. 68

ลงชื่อ.....[ลายเซ็น].....ผู้อำนวยการ
(นางสาวณัฏฐพัชร์ สายไทย)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอบัวเขต
วันที่ 16 มิ.ย. 68