

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน ๖ ชั่วโมง
ด้านอุตสาหกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบัวเขต

ความเป็นมา

ส่งเสริมสนับสนุนเป็นการฝึกทักษะอาชีพตามแนวทางศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีรายได้มีงานทำ เป็นการพัฒนาด้านอาชีพ การจัดอบรมการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

ปัจจุบันนี้ การทำเค้กกล้วยหอม จึงเป็นทางเลือกที่จะช่วยให้มีแนวทางในการเลือกเป็นอาชีพเสริมในการทำเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว และทำให้เราสามารถพึ่งพาตนเองได้ อีกทั้งประชาชนในพื้นที่ได้บริโภคขนมที่ได้ทำใหม่ สดแบบวันต่อวัน และไม่นำของที่ไม่สดใหม่มาจำหน่าย การทำเค้กกล้วยหอมนั้นเป็นทำสิ่งที่ทำเป็นอยู่แล้วพัฒนาและต่อยอดเพื่อการทำเป็นอาชีพ เพราะขนมก็เป็นสิ่งหนึ่งที่คนไทยนิยมกันจำนวนมาก ไม่ว่าจะเทศกาลไหนก็จะนิยมใช้ขนมเป็นส่วนประกอบของงานกันอยู่แล้ว

ดังนั้น สกร.อำเภอบัวเขต จึงจัดโครงการพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน ๖ ชั่วโมง ขึ้นเพื่อตอบสนองนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานส่งเสริมและสนับสนุนงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ให้มีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผล พร้อมทั้งมีประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพและการลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ของประชาชนในพื้นที่อำเภอบัวเขต จังหวัดสุรินทร์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมเข้าใจในการทำเค้กกล้วยหอมได้
๒. เพิ่มทักษะงานฝีมือในการทำเค้กกล้วยหอมเพื่อการเรียนรู้และใช้เป็นอาชีพเสริมต่อไป

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	๑.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม ๒.บอกความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม ๓.บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม ๒.ความเป็นไปได้ในการทำเค้กกล้วยหอม-ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๓.แหล่งเรียนรู้ ๔.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	๑.ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ๒.ศึกษาดูงานในสถานประกอบการแหล่งเรียนรู้ต่างๆในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	๓๐ นาที	
๒	ทักษะอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	๑.สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำพืมน้ำสมุนไพรได้ ๒.สามารถบอกขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมได้ ๓.มีความรู้เรื่องคุณค่าทางการทำเค้กกล้วยหอม	๑.ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม -สถานที่/พื้นที่ -การคัดเลือกวัตถุดิบ ๒.การเตรียมวัตถุดิบ -การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบ -การหาแหล่งวัตถุดิบ ๓.ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำเค้กกล้วยหอม	บรรยาย สาธิตฝึกปฏิบัติจริง วิทยากรประเมินผลการทำเค้กกล้วยหอม	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง
๓	การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ	๑.การเลือกบรรจุภัณฑ์ร่วมถึงการรักษาระดับคุณภาพ ให้ไว้ในระดับคงที่และยาวนานที่สุดที่จะเป็นไปได้ โดยการลดหรือกำจัดปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อความสัมพันธ์ของผลิตภัณฑ์	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น สรุปความรู้	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๔	การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรม	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิต -เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ -เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. การคิดราคาต้นทุนการผลิต ๒. เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย ๓. ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ แนวทางในการป้องกันแก้ไข ๔. คุณธรรมจรรยาบรรณที่ดีในการประกอบ อาชีพ	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น สรุปความรู้และวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	๓๐ นาที	๓๐ นาที
รวม					๒	๔
รวม (ทฤษฎีและปฏิบัติ)					๖ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอม
๒. ใบความรู้
๓. วิทียากร

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษา

ลงชื่อ

ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวสกวเดือน ยิ่งชื่น)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมบัติ เอ็นดู)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสมจิต ผาดไธสง)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบัวเขต

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

วันที่เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ เวลา..... น.	<p>๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๑ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๒ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>๑.๓. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม</p>	<p>-วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>- ร่วมกันอภิปรายและสรุปผล / เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p>	๑ ชม.
	<p>๒. ขั้นตอนเตรียมการ ในการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>วัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑. กล้วยหอมสุกงอม ๓๐๐ กรัม ปอกเปลือกก่อนชั่งน้ำหนัก</p> <p>๒. น้ามะนาว ๑ ช้อนชา</p> <p>๓. แป้งเค้ก ๒๐๐ กรัม</p> <p>๔. ผงฟู ๑ ช้อนชา</p> <p>๕. เบกิ้งโซดา ๑ ช้อนชา</p> <p>๖. กลิ่นวนิลา ๑ ฝา</p> <p>๗. น้ำตาลทราย ๒๐๐ กรัม</p> <p>๘. นมจืด ๑๐ ซีซี</p> <p>๙. ไข่ไก่ ๒ ฟอง</p> <p>๑๐. น้ามันรำข้าว ๑๐๐ กรัม</p>	<p>การลงมือปฏิบัติขั้นตอนการผลิต</p> <p>วิธีทำขั้นตอนและการปฏิบัติงาน</p> <p>๑. บดกล้วยหอมให้ละเอียดแล้วใส่มะนาวลงไป คนให้เข้ากันพักทิ้งไว้ ๑๐ - ๑๕ นาที</p> <p>๒. ใส่ไข่ น้ำตาล นม กลิ่นวนิลา ลงในภาชนะ แล้วคนให้เข้ากัน ตามด้วยกล้วยและน้ามันรำข้าว</p> <p>๓. ค่อยๆเติมแป้งลงไปในส่วนผสมที่ได้ทะล่อมให้เข้ากันจนหมด (ใช้ตะกร้อมือ)</p> <p>๔. นำแป้งใส่พิมพ์ ตกแต่งหน้าเค้กตามชอบ (งาขาว งาดำคั่ว ลูกเกด เมล็ดพิททอง)</p> <p>๕. ตั้งไฟกลางค่อยข้างแรง ตั้งเวลานึ่งประมาณ ๒๐ นาที</p> <p>๖. พอสุกยกลง ตั้งทิ้งไว้ให้เย็นแกะเค้กออกจากพิมพ์ เก็บใส่ภาชนะแบบมีฝาปิด เก็บไว้ในอุณหภูมิปกติได้ ๓ วัน (สูตรนี้ไม่ใส่สารกันเสีย)</p>	๔ ชม.
	<p>๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม</p>	<p>๑. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ประเทศและโลก จาก</p>	๑ ชม.

	๓.๑.๑ สามารถบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอม ๓.๑.๒ การจัดการเกี่ยวกับ การควบคุมคุณภาพการทำ เค้กกล้วยหอม ๓.๑.๓ การคิดคำนวณต้นทุน การทำเค้กกล้วยหอม	สื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ต่างๆและแหล่งเรียนรู้ ๒. แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็น เกี่ยวกับปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น รวมทั้งหาแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓. ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน กำไร การ จัดทำบัญชี การกำหนดราคา การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๔. ร่วมกันอภิปราย / เสนอแนะแลกเปลี่ยนเรียนรู้ใน ชั้นเรียน	
--	---	---	--

ลงชื่อ.....วิทยากร
 (.....)
 วันที่/...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล
 (.....)
 วันที่/...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
 (.....)
 วันที่/...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
 (.....)
 วันที่/...../.....