

หลักสูตร วิชาการทำเค้กกล้วยหอม

จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มวิชา คหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนวาปี

## ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษา ตามอัธยาศัย ตามยุทธศาสตร์กระทรวงศึกษาธิการ 6 ยุทธศาสตร์ ข้อ 4.5 ซึ่งมุ่งเน้น การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “คน. เพื่อประชาชน” โดยการจัดการเรียนวิชาชีพพระยะสัน (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม

อาหารและขนมมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นอาหาร ขนมนิยมทำเป็นเครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตรและเทศกาลต่างๆ ขนมไทยสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยาก และ หาวัดดูดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานอาหาร ขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมากและให้ความสนใจอาหาร ขนมไทยน้อยลงอีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่างๆ อาหารขนมไทยยังคงเป็นที่นิยม จึงเห็นสมควรที่จะจัดโครงการการทำเค้กกล้วยหอม เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำเค้กกล้วยหอมและมีทักษะในการ ประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม

ดังนั้น เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ ศกธ.ตำบลนาทับไฮ จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนพัฒนาอาชีพพระยะสัน การทำเค้กกล้วยหอม จัดการส่งเสริมอาชีพสามารถสร้างรายได้ ได้อย่างมั่นคง ให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต ตนเอง ชุมชน สังคม

## หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนในเรื่องการทำเค้กกล้วยหอม เพื่อการประกอบอาชีพ
2. สอดคล้องกับความต้องการของตลาด
3. มุ่งให้ผู้เรียนประกอบอาชีพได้จริงหลังจบหลักสูตร
4. ส่งเสริมผู้เรียนที่จบหลักสูตรสามารถนำความรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่ว่างงานหรือมีอาชีพอยู่แล้วและต้องการต่อยอดอาชีพ พัฒนาอาชีพ มีทักษะความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำอาหาร/ขนม สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

## กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปตำบลนาทับไฮ

## ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

รวม 10 ชั่วโมง

## รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำอาหาร/ขนม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การเค้กก๊วยหอม	1.1 บอก ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหาร/ขนม 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการทำอาหาร/ขนม 1.2.1 บอกความเป็นไปได้ในการทำอาหาร/ขนม 1.2.2 บอกความเป็นไปได้ในการทำอาหาร/ขนม 1.2.3 บอกความเป็นไปได้ในการทำอาหาร/ขนม 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำเค้กก๊วยหอม	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหาร/ขนม 1.2 ความเป็นไปได้ในการทำอาหาร/ขนม 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.3 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเค้กก๊วยหอม	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำเค้กก๊วยหอม	2	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	อาชีพการทำเค้ก กล้วยหอมได้		หอมในรูปแบบที่เหมาะสมกับ ตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของ กิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลาง ฯลฯ ศักยภาพของภูมิภาค และทำเลที่ตั้งของแต่ละพื้นที่		
2. ทักษะการ ประกอบอาชีพ การทำเค้ก กล้วยหอม	2.1 สามารถ อธิบายการ เตรียมการ ประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วย หอม 2.2 สามารถบอก ขั้นตอนการทำ เค้กกล้วยหอมได้ 2.3 มีความรู้เรื่อง การคัดเลือก วัตถุดิบในการทำ เค้กกล้วยหอม	2.1 ขั้นตอนการประกอบ การทำเค้กกล้วยหอม 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือก วัตถุดิบในการทำเค้กกล้วย หอม 2.1.3 การทำความสะอาด วัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้อง ในการ ประกอบอาชีพการทำเค้ก กล้วยหอม 2.2 การเตรียมวัตถุดิบ 2.2.1 การคัดเลือกและ วิธีการซื้อวัตถุดิบการทำ เค้กกล้วยหอม 2.2.2 การหาแหล่งวัตถุดิบ การสำรวจราคาวัตถุดิบ เพื่อนำมาคำนวณต้นทุน กำไรการทำเค้กกล้วยหอม 2.3 ขั้นตอนการฝึกทักษะ การทำเค้กกล้วยหอม ประเภทต่างๆ 1)การคำนวณ 2) วิธีการทำเค้กกล้วย หอม	2.1 การบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง วิธีการทำเค้กกล้วยหอม ประเภทต่างๆ การทำบัญชี รายรับ รายจ่าย การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย 2.3 แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.4 ฝึกปฏิบัติจริง 1) อธิบายขั้นตอนการทำ เค้กกล้วยหอมประเภทต่างๆ 2)การคำนวณปริมาณ 3) ลงมือการทำเค้กกล้วย หอมประเภทต่างๆ 4)สาธิตการทำเค้กกล้วย หอมแบบต่าง ๆ และปฏิบัติจริง 2.5 วัดและประเมินผลตาม หลักสูตรกำหนด	2	2

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4) วิธีการบรรจุภัณฑ์ 2.4 ขั้นตอนการเก็บรักษา 2.4.1 การเก็บรักษา วัตถุดิบ 2.4.2 การเก็บรักษาวัสดุ อุปกรณ์ในการทำเค้ก กล้วยหอม			
3. การบริหารจัดการ	3.1 สามารถ บริหารการทำเค้ก กล้วยหอม - ควบคุม คุณภาพ - ลดต้นทุน การทำเค้กกล้วย หอมได้ - การ ลงบัญชีรายรับ รายจ่าย 3.2 สามารถ จัดการการตลาด ในการทำเค้ก กล้วยหอมได้ - สามารถทำ ฐานข้อมูลลูกค้า - กระจาย สินค้าประเภทต่าง ไปสู่ผู้บริโภค 3.3 สามารถ จัดการความเสี่ยง ได้	3.1 การบริหารจัดการทำ 3.1.1 การจัดการควบคุม คุณภาพในการทำอาหาร ขนม 3.1.2 การลดต้นทุนการ ทำเค้กกล้วยหอม 3.1.3 การวางแผนการ ผลิต 3.1.4 การลงบัญชีรายรับ รายจ่าย 3.2 การจัดการตลาดใน การทำเค้กกล้วยหอม 3.2.1 การทำฐานข้อมูล ลูกค้า 3.2.2 การกระจายสินค้า สู่ผู้บริโภค 3.3 การจัดการความเสี่ยง สินค้า 3.3.1 การวิเคราะห์ ศักยภาพสินค้า 1) ค่าใช้จ่ายในการ ทำการทำเค้กกล้วยหอม ต้นทุนกำไร	3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน 3.1.1 การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.1.2 ศึกษาการลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.1.3 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางในการ จัดการความเสี่ยง 3.2 การบริหารจัดการ การตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา 3.2.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของ ตลาด 3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการ ตลาดที่เกี่ยวข้องกับสินค้าแบบ ต่างๆ 3.2.3 ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริม	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2) ผลกำไรจากการจำหน่าย 3) คู่แข่งขัน	การขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ		
4. โครงการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอม	4.1 บอก ความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 4.2 บอก ประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 4.3 บอก องค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.4 อธิบาย ความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.5 อธิบาย ลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ 4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและความสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพทำการทำเค้กกล้วยหอม 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพทำการทำเค้กกล้วยหอม 4.4 การเขียนโครงการอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพทำอาหารและขนม	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรม 4.2 จัดกิจกรรมการสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 4.4 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ 4.5 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ 4.6 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง 4.7 กำหนดให้ผู้เรียนเขียน	1	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			โครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		

### วิธีการจัดการกระบวนการเรียนรู้

1. บรรยาย
2. สาธิต
3. ฝึกปฏิบัติ

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ , ใบความรู้ , สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง วัสดุในการทำเค้กกล้วยหอม
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำเค้กกล้วยหอม
3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

### การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนวาปี ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรวิชาการทำเค้กกล้วยหอม กลุ่มสนใจ จำนวน 10 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนวาปี ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวกัญญ์วรา ชัยจันทา)

( ครู กศน.ตำบล )

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายทศรัศมี คงยก )

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการสถานศึกษา กศน.อำเภอรัตนวาปี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.อำเภอรัตนวาปี

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายประเทือง นางาม)

( ประธานกรรมการสถานศึกษา )