

ชื่อหลักสูตร การทำเค้กกล้วยหอม

จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

กศน. เพื่อประชาชน “ก้าวใหม่ : ก้าวแห่งคุณภาพ” นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

๑. ด้านการจัดการเรียนรู้คุณภาพ ๑.๖ ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการจัดหลักสูตรการเรียนรู้ในระบบออนไลน์ด้วยตนเองครบวงจร ตั้งแต่การลงทะเบียนจนการประเมินผลเมื่อจบหลักสูตร ทั้งการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน การศึกษา ต่อเนื่อง และการศึกษาตามอัธยาศัย เพื่อเป็นการสร้างและขยายโอกาสในการเรียนรู้ให้กับกลุ่มเป้าหมายที่สามารถเรียนรู้ ได้สะดวก และตอบโจทย์ความต้องการของผู้เรียน

การทำขนมเค้กกล้วยหอมมีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติ อร่อยหอมหวาน สีสัมผัสสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง เป็นขนมพื้นบ้านนิยมทำเป็นขนม เครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในพิธีต่างๆ เป็นของแจกในหมู่ญาติมิตรและเทศกาลต่าง ๆ ขนมเค้กกล้วยหอมสามารถทำรับประทานเองได้เพราะเป็นขนมที่ทำไม่ยากและ หาวัตถุดิบได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไป ปัจจุบันคนรุ่นใหม่นิยมรับประทานขนมที่จำหน่ายตามร้านซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นจำนวนมากและให้ความสนใจขนมไทยน้อยลงอีกทั้งเมื่อมีงานพิธีต่าง ๆ ขนมเค้กกล้วยหอมยังคงเป็นที่นิยมทำการอย่างแพร่หลายในปัจจุบันนี้

เพื่อให้ประชาชนได้มีความรู้ในการประกอบอาชีพในการเค้กกล้วยหอมและมีทักษะในการประกอบอาชีพ การทำขนมเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำในชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้กกล้วยหอม
 - ๑.๑ ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม
 - ๑.๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้
๒. ทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้กกล้วยหอม
 - ๒.๑ การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์
 - ๒.๒ ส่วนผสมต่างๆ ของ การทำเค้กกล้วยหอม
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้กกล้วยหอม
 - ๓.๑ ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม
๔. โครงการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้กกล้วยหอม
 - ๔.๑ การบรรจุหีบห่อ
 - ๔.๒ วิธีการเก็บรักษา
 - ๔.๓ การตลาด การจำหน่าย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ แผ่นพับ ใบความรู้
๒. วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมทำขนมทาบิกรอบ
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. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ สาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้กกล้วยหอม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้	<u>วิทยากร</u> ๑. บรรยายให้ความรู้แบบรายบุคคล ตามหลักการ Socail distancing (การเว้นระยะห่างทางสังคม) ตามมาตรการป้องกันการและเฝ้าระวังการแพร่ระบาดเชื้อ โควิด-๑๙ โดยใช้สื่อการสอน ดังนี้ - เอกสารคู่มือ - คลิปวิดีโอ/Youtube ๒. ศึกษาข้อมูลด้วยตนเองจากสื่อออนไลน์/แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๓. สรุปความรู้ที่ได้จากแหล่งเรียนรู้	๑	-
๒. ทักษะเกี่ยวกับประกอบอาชีพวิชาการทำเค้กกล้วยหอม	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมได้	๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆ ของการทำเค้กกล้วยหอม	<u>วิทยากร</u> ๑. อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ การทำเค้กกล้วยหอม ๒. การส่วนผสมต่างๆ ของ การทำเค้กกล้วยหอม ๓. ใช้สื่อประกอบการเรียนรู้ - คลิปวิดีโอ/Youtube ๔. วิทยากรสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	๑	๑

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้กกล้วยหอม	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเค้กกล้วยหอม	๕. ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม	<u>วิทยากร</u> ๑. ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม ๒. ใช้สื่อประกอบการเรียนรู้ - คลิปวิดีโอ/Youtobe ๔. วิทยากรสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	๑	๑
๔. โครงการประกอบอาชีพวิชาการทำเค้กกล้วยหอม	๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๖. การบรรจุหีบห่อ ๗. วิธีการเก็บรักษา ๘. การตลาด การจำหน่าย	<u>วิทยากร</u> ๑. อธิบายขั้นตอนการบรรจุหีบห่อในการทำเค้กกล้วยหอม ๒. การวิธีการเก็บรักษาการทำเค้กกล้วยหอม ๓. อธิบายการตลาด การจำหน่าย	-	๑
รวม				๓	๓