

หลักสูตรอาชีพ เค้กจากแป้งกล้วย จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำ ใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เนื่องจากผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ หรือมีเวลาว่าง ต้องการประกอบอาชีพเสริม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญ ของสถานศึกษา ในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพ การจัดกิจกรรมการศึกษา ต่อเนื่อง หลักสูตรการทำเค้กจากแป้งกล้วย เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

สกร.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำเค้กจากแป้งกล้วย เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพ และการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำเค้กจากแป้งกล้วยโบราณ เป็นไปตาม หลักสูตรที่กำหนด

๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

๑. ประชาชนผู้สนใจ

๒. กลุ่มผู้ว่างงาน

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำเค้กจากแป้งกล้วย เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--|---|--|--|--------------|-------------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ | ๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ | ๐.๕ ชั่วโมง | ๐.๕ ชั่วโมง |
| ๒ | การทำเค้กจากแป้งกล้วย | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำเค้กจากแป้งกล้วย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำเค้กจากแป้งกล้วย | ๑. ลงมือปฏิบัติการทำเค้กจากแป้งกล้วย | ๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนการสอน | | ๓ ชั่วโมง |
| ๓ | การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย ๒.คุณธรรมใน | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ได้ | ๑. ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ๒. ช่องทางในการจัด | ๑. วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ความสำคัญของตราสินค้า ความ | ๐.๕ ชั่วโมง | ๐.๕ ชั่วโมง |

| | | | | | | |
|--|----------------|---|---|---|--|--|
| | การประกอบอาชีพ | ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้ | จำหน่ายสินค้า ๓. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ | น่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จัดจำได้ง่าย ๑.๒ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์สามารถเก็บไว้ได้นาน เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ ๑.๓ คุณธรรมในการประกอบอาชีพ | | |
|--|----------------|---|---|---|--|--|

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐