

## หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอม จำนวน ๕ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแปลงยาว

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน สกร. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจและเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนจุดภาคตำบลแปลงยาวพบว่าสภาพพื้นที่ตำบลแปลงยาว เป็นเขตนิคมภาคอุตสาหกรรม มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องสร้างหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่เป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบลแปลงยาว ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

สกร.ตำบลแปลงยาว เห็นความสำคัญของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าร่วมฝึกทักษะอาชีพในด้านต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้รับบริการ การจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอม ในครั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางเลือกให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริมหรือเพิ่มทักษะ เพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำขนมเค้กกล้วยหอม
๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการจัดจำหน่ายการทำขนมเค้กกล้วยหอม ได้

เป้าหมาย

ประชาชนผู้ด้อยโอกาส ตำบลแปลงยาวอำเภอแปลงยาว จ.ฉะเชิงเทรา

ระยะเวลา

เวลาเรียน ๐๙.๐๐น. - ๑๕.๐๐ น.

หลักสูตรวิชาชีพ การทำขนมเค้กกล้วยหอม ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	ระยะเวลา (ชม.)		กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ / อุปกรณ์/ แหล่งเรียนรู้	ประเมินผล	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ				
<p>๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๑.๓ บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น</p> <p>๑.๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๑.๒ ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ การทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๑.๒.๑ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้</p> <p>ประกอบบริการในชุมชน</p> <p>๑.๒.๒ ความต้องการของตลาด</p> <p>๑.๒.๓ การลงทุน</p> <p>๑.๒.๔ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น</p> <p>๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	๑	๔ ชม.	<p>๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ</p> <p>๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น</p> <p>๔. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำ การถักเชือกมัดฟางกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น</p>	<p>- วิทยากรบรรยาย</p> <p>- อภิปรายร่วมกัน</p> <p>- สาธิตวิธีการทำ</p> <p>- ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง</p>	<p>- สังเกต</p> <p>- การสอบถาม</p>	

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	ระยะเวลา (ชม.)		กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ / อุปกรณ์/ แหล่งเรียนรู้	ประเมินผล	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ				
<p>๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพทำขนมอบ</p>	<p>๒.๑บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอมได้ถูกต้อง</p> <p>๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมอบได้ถูกต้อง</p> <p>๒.๓ บอกขั้นตอนการทำขนมอบถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</p> <p>๒.๔ บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่</p> <p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุมวางแผนกระบวนการผลิตการทำขนมอบ</p> <p>๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการผลิตการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำขนมอบ</p> <p>๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำขนมอบให้ครอบคลุมและ</p>			<p>๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ การ ทำขนมอบ</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๒.๓ ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำ ขนมอบ</p> <p>๒.๔ วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์</p> <p>๓.๑ ให้ผู้เรียน สนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึกการเรียนรู้</p> <p>๓.๒ จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้ และจัดการอภิปราย แลกเปลี่ยนแนวคิด เพื่อสรุปลขั้นตอนที่ถูกต้องและวิธีการเหมาะสม</p> <p>๓.๓ ครูสนทนาแลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ พร้อมสรุปลแนวคิดที่ได้ในแบบบันทึกการเรียนรู้</p> <p>๓.๔ ครูกำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดทำแผนการตลาดอย่างง่ายในการนำอาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อวางแผนนำไปใช้จริงเมื่อเสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้คำชี้แนะ</p>	<p>- วิทยากร</p> <p>- ใบความรู้/แผ่นพับ</p>	<p>- สังเกต</p> <p>- การสอบถาม</p> <p>- ฝึกปฏิบัติ</p>	

--	--	--	--	--	--	--	--

**สื่อการเรียนรู้**

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

**การวัดผลประเมินผล**

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

**เกณฑ์การจบหลักสูตร**

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมเค้กกล้วยหอม

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรวดี แสนยมาต)

ตำแหน่ง.ครู สกร.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

ครู (ชำนาญการพิเศษ)

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ กศน.อำเภอแปลงยาว

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแปลงยาว

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

**หมายเหตุ**

๑. สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม
๒. ขอให้เลือกกลุ่มอาชีพ ลงในแบบ กศ.ตน.๑๕
๓. หากในสถานศึกษาเดียวกันมีชื่อหลักสูตรเดียวกันที่ดำเนินการแล้ว ไม่จำเป็นต้องส่งมาเนื่องจากไม่สามารถอัปโหลดซ้ำกันได้