

## หลักสูตรอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอม จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพอเนกประสงค์เพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อให้มีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามหลักภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอม
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้นำ

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลาโครงสร้างหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอม และการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอม	- <b>วัสดุอุปกรณ์และ</b> <b>การทำเค้กกล้วยหอม</b> <b>๑. วัสดุ</b> - แป้งสาลีบัวแดง ๑๘๐ กรัม - ผงฟู ½ ช้อนชา - เบกกิ้งโซดา ¼ ช้อนชา (๓ ครั้ง) - น้ำตาลทราย ๑๘๐ กรัม - เกลือ ½ ช้อนชา - น้ำมันพืช ๑๗๐ กรัม - ไข่ไก่ ๒ ฟอง - กลิ่นกล้วย ๑ ช้อนชา - กล้วยหอมสุก ๒๐๐ กรัม - นมสด (รสจืด) ๖๐กรัม - โยเกิร์ต (รสธรรมชาติ) ๔๐ กรัม - เกลือ ½ ช้อนชา (ได้จำนวน ๒๕ ถ้วย) <b>ความรู้พื้นฐานและขั้นตอน</b> <b>วิธีการทำเค้กกล้วยหอม</b> ๑) อุ่นเตาอบอุณหภูมิ ๒๐๐ องศา ไฟบน-ล่าง ๒) ร่อนแป้ง ผงฟู เบกกิ้งโซดา พักไว้ ๓) บดกล้วย ใส่โยเกิร์ต และนมสด คนให้เข้ากัน พักไว้	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอม และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำเค้กกล้วยหอม  - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำเค้กกล้วยหอม ในแต่ละขั้นตอน	๒๐ นาที	

โครงสร้างหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๔) ตวงน้ำมัน น้ำตาลทราย เกลือ ไข่ไก่ คนให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ แล้วเทลงในส่วนผสมของแป้ง คนให้เข้ากัน จนไม่เห็นผงแป้ง หลังจากนั้นเทส่วนผสมของกล้วย โดยแบ่งใส่ ๒ ครั้ง คนให้เข้ากัน ๕) ใส่กลิ้งกล้วย คนให้เข้ากัน ๖) ตักใส่พิมพ์ด้วยจิบ ๗) นำเข้าเตาอบ ด้วยไฟอุณหภูมิ ๒๐๐ องศา จำนวน ๑๐ นาที ๘) เมื่อครบ ๑๐ นาทีแล้ว ลดอุณหภูมิลง ๑๕๐ องศา ๙) อบต่อจนสุก			
๒	วิธีการทำเค้กกล้วยหอม	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำเค้กกล้วยหอม - สามารถการทำเค้กกล้วยหอมได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำเค้กกล้วยหอม - ลงมือปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอม	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมแบบต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคเลือกบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๐ นาที	
รวม					๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำเค้กกล้วยหอม

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

## การเทียบโอน

-