

หลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอม จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาอนุกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอพนมสารคาม

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงาน กศน. การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน เพื่อพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re-Skill Up-Skill และ New-Skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมายรวมทั้งผู้สูงอายุโดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งส่งเสริม และสนับสนุนการผลิตและพัฒนากำลังคนทุกช่วงวัย เพื่อการมีงานทำโดยบูรณาการความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกับหน่วยงาน องค์กรภาครัฐ เอกชน ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสถาบันสังคมอื่น

สภาวะเศรษฐกิจในปัจจุบันส่งผลกระทบต่อทุกครัวเรือน ทำให้สมาชิกของครัวเรือนต้องช่วยกันหารายได้เพิ่มเติมนอกเหนือจากรายได้ประจำที่ได้รับจากการทำงาน หากสมาชิกของครัวเรือนสามารถช่วยกันหารายได้เสริมเพิ่มจากงานประจำ จะทำให้ครอบครัวมีความคล่องตัวทางการเงิน มีเงินออมสะสมมากขึ้น และทำให้ความเป็นอยู่ของครอบครัวดีขึ้นเป็นลำดับ ตำบลเขาหินซ้อน เป็นอีกตำบลหนึ่งที่ได้รับผลกระทบจากสภาวะเศรษฐกิจ จึงเกิดการรวมกลุ่มกันขึ้นมาเพื่อที่จะหาอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน จึงได้วิเคราะห์บริบทชุมชน และสำรวจความต้องการของชุมชนแล้วพบว่าประชาชนในตำบลเขาหินซ้อน บางส่วนว่างงานไม่ได้ประกอบอาชีพอื่นและไม่มีรายได้ เพื่อที่จะหาอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว โดยตั้งจุดมุ่งหมายไปที่การทำขนมเค้กกล้วยหอม นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำขนมเค้กกล้วยหอม มีการประยุกต์การทำสีส้นเพื่อความสวยงามแต่ปลอดภัย มีการคัดสรรวัตถุดิบต่างๆ มาใช้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ โดยใช้วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยสีส้นสวยงาม นอกจากนี้ยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

กศน.อำเภอพนมสารคาม ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และแนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนม ซึ่งทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ในท้องถิ่น

กศน.อำเภอพนมสารคาม จึงจัดโครงการพัฒนาอาชีพพระยะสั้น หลักสูตร การทำขนมเค้กกล้วยหอม

และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำสามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำเค้กกล้วยหอม เป็นไปตามหลักสูตรกำหนด

๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนอำเภอพนมสารคาม จำนวน ๖ คน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปราย	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ ๑.๔ แหล่งเรียนรู้อาชีพด้านการทำขนมเค้กกล้วยหอม	เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง		
๒	ทักษะอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๒.๒ การทำขนมเค้กกล้วยหอม ๒.๓ บรรจุภัณฑ์ขนมเค้กกล้วยหอม	๒.๑ ลักษณะประเภทด้านการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๒.ความปลอดภัย	๒.๑ บรรยายให้ความรู้	๒๐ นาที	-
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม	๓.๑การบริหารจัดการการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๓.๒การจัดการตลาดในการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๓.๓การจัดการความเสี่ยง ๓.๔การวางแผนการดำเนินงาน	ด้านการทำขนมเค้กกล้วยหอม	๑. บรรยายให้ความรู้ ๒. ศึกษาจากของจริง	๑๐ นาที	-
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๔.๔ การเขียนโครงการ การทำขนมเค้กกล้วยหอม	๑. วัสดุในด้านการทำอาหารการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๒. การคำนวณการทำขนมเค้กกล้วยหอมตามอัตราส่วน	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๑๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ การทำขนมขนมเค้กกล้วยหอม				
๕	วิธีการทำขนมเค้กกล้วยหอม	๑. บอกลักษณะประเภทของขนมขนมเค้กกล้วยหอมอธิบายการทำขนมเค้กกล้วยหอม - ขนมเค้กกล้วยหอม(๕ ชั่วโมง) ๒. อธิบายการทำขนมขนมเค้กกล้วยหอม ๓. ปฏิบัติการทำขนมเค้กกล้วยหอมได้	๑. วิธีการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๒. การออกแบบการตกแต่งจานและการปรุงรสชาติของการทำขนมเค้กกล้วยหอม	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๓๐ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
๖.	การจัดการตลาด	๑. คิดค่าวัสดุและกำหนดค่าบริหารได้ ๒. ทำบัญชีรับ - จ่ายอย่างง่ายได้ ๓. อธิบายถึงแหล่งที่มาของวัสดุและจัดซื้อมาใช้ในการปฏิบัติงานได้ ๔. ให้บริการแก่ท้องถิ่นได้	๑. คำนวณวัสดุที่ใช้ ๒. การหาแหล่งวัสดุและราคา ๓. การคิดค่าแรงงาน ๔. การทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำขนมเค้กกล้วยหอม
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญการทำขนมขนมเค้กกล้วยหอม

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

