

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรอาชีพ ขนมหัดกกล้วยหอม จำนวน ๓ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศไทยให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่จะต้องเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดอาหารขม มี ความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สี สีสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร-ขนม เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ทักษะการประกอบอาชีพ-การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ช.ม.	-

๒	การทำขนมเค้กกล้วยหอม	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมเค้กกล้วยหอมได้</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ห้งบประมาณในการทำขนมเค้กกล้วยหอมได้</p>	<p>๒. การทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๒.๓ งบประมาณการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมเค้กกล้วยหอม</p> <p>๔. วิทยากรประเมินผลการทำขนมเค้กกล้วยหอมของผู้เรียน</p>	-	๑ช.ม.
๓.	การบรรจุภัณฑ์	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้</p>	<p>๓.บรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์</p> <p>๓.๓ การบรรจุภัณฑ์</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๔. วิทยากรประเมินผลการบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน</p>	-	๑ ช.ม.

### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการบรรยาย
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

### การวัดและประเมินผล

๑. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (กศ.ตน.๓)
๒. แบบประเมินความพึงพอใจ (กศ.ตน.๑๐)
๓. การนิเทศติดตามผลผู้เรียนหลังจบหลักสูตร (กศ.ตน.๒๒)

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน