

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำอาหารว่าง “เค้กกัล้วยหอม” จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์ยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

๑๑๑๑๑๑

ความเป็นมา

ปัจจุบันอาชีพเสริมเป็นอาชีพงานที่มีอิสระ และการทำอาหารว่าง “เค้กกัล้วยหอม” เป็นอาชีพที่มีช่องทางการจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง สามารถทำรับประทานในครัวเรือนและเป็นการตลาดที่มีความต้องการอย่างต่อเนื่อง เป็นอาชีพที่จำหน่ายในสถานที่งานบุญวัด โรงเรียน ตลาดนัด ในชุมชนได้ สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน ซึ่งเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังต้องการทำอาชีพเสริมหรือผู้ที่ไม่มียานทำและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้พื้นฐานในการทำอาหารว่าง “เค้กกัล้วยหอม”
๓. มีความรู้และมีทักษะในการทำอาหารว่าง “เค้กกัล้วยหอม”
๔. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้เสริมให้ตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

๑. ผู้สูงอายุ
๒. แม่บ้าน
๓. ผู้ว่างงาน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี ๓๐ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความสำคัญของการประกอบอาชีพ	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความรู้เบื้องต้นในความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ความต้องการของตลาด การลงทุน กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ	๑.วิทยากรแจกใบความรู้และบรรยายให้ความรู้เรื่องของการอาชีพการทำอาหารว่าง “เค้กกล้วยหอม” ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ความต้องการของตลาด การลงทุนกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ความต้องการของตลาด	๑๕ นาที	-
๒	การฝึกทักษะการทำอาหารว่าง “เค้กกล้วยหอม”	-บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง “เค้กกล้วยหอม”ได้ถูกต้อง -บอกขั้นตอนการทำอาหารว่าง “เค้กกล้วยหอม”ได้ถูกต้อง	๒.๑ วิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในฝึกอาชีพการทำอาหารว่าง “เค้กกล้วยหอม” ๒.๒ ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมพายเพื่อการค้า	๒.๑ ฝึกปฏิบัติการทำอาหารว่าง “เค้กกล้วยหอม” -ใส่กล้วยหอมและผสมน้ำมะนาวลงไป บดให้ละเอียด แล้วพักทิ้งไว้ประมาณ ๒๐ นาที -ร่อนแป้ง ผงฟู และเบคกิ้งโซดา รวมกัน แล้วพักไว้ก่อน -นำไข่ไก่มาตอกไข่ใส่ชามผสม ตีให้ไข่เนียน ใส่น้ำตาลทรายป่น และเกลือป่น ลงไปในชามผสมที่เตรียมไว้ ตีด้วยตะกร้อมือให้ส่วนผสมเข้ากันดีจนน้ำตาลละลาย ประมาณ ๑๐ นาที จนขึ้นฟู -จากนั้นใส่ส่วนผสมแป้งที่เตรียมไว้ข้อ ๒ ลงไป ตีด้วยตะกร้อมือต่อ ๓ นาที -ใส่น้ำมันลงไป ตีต่ออีก ๒ นาทีก็หยุด -เมื่อตีส่วนผสมข้อ๒,๓,๔,๕ เข้ากันดีแล้ว จึงใส่กล้วยหอมลงไป ตีต่อ ๑ นาที ส่วนผสมจะออกมาเหนียวๆ -หลังจากนั้นนำถ้วยกระดาษมาวางลงไปในพิมพ์ที่เตรียมไว้ในหม้อหนึ่ง -นำส่วนผสมที่เตรียมไว้แล้วมาหยอดใส่พิมพ์ประมาณ ๓/๔ ของขนาดพิมพ์ -นำไปนึ่งในน้ำเดือดจัดๆ ประมาณ ๑๕ นาที ใช้ผ้าห่อผ้าหม้อกันน้ำตกใส่ขนม ทำให้ไม่สลาย	-	๔ ชม. ๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ทฤษฎี
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพการทำอาหารว่าง “เค้กกล้วยหอม” ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง “เค้กกล้วยหอม” ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุน และ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกัน วิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่าง “เค้กกล้วยหอม” กับผู้เรียนที่ จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๑๕	นาที่

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้