

ชื่อหลักสูตร การทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้า

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖๖ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่อง ได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้า
- เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้ที่ไม่ม้อาชีพ
- ผู้ม้อาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้า

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้าและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้า	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้า อุปกรณ์ - เครื่องตีแป้ง - ชั่งนึ่ง - อ่างผสม(กะละมัง) - เตาแก๊ส วัสดุการทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้า ๑. กล้วยน้ำว้าสุก ๓ หวี ๒. นมเทียม ๓ กระป๋อง ๓. เนยเทียม ๑ กิโลกรัม ๔. แป้งเค้ก ๒ ถุง ๕. ไข่ไก่ ๒๐ ฟอง ๖. น้ำตาลทราย ๓ กิโลกรัม ๗. ผงฟูเบคกิ้งโซดา ๑ ถุง ๘. กลิ่นวานิลลา ๑ ขวด ๙. ถ้วยอบขนม ๒ ห่อ ๑๐. กล่องใส่ขนมทรงโดม ๒ ห่อ	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้าและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้า - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้าในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที.	
๒	การทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้า	๑.เพื่อให้ผู้เรียนความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้า ๒.สามารถทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้าได้	ขั้นตอนการทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้า ๑.นำกล้วยน้ำว้ามาชูดตามแนวยาวให้ได้ ๑ ถ้วย (การชูดกล้วยจะทำให้เส้นใยไม่ขาด เวลาอบ หรือหนึ่งเสร็จเค้กจะออกมาเป็นลายสวยงาม) ๒.ตีนม และน้ำตาลทรายแดง เข้าด้วยกันจนน้ำตาลละลาย ๓. ร่อนแป้งอเนกประสงค์ ผงฟู เบ	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้าแบบต่างๆพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง

			<p>กิ้งโชดา และเกลือ ลงไป และคนให้พอเข้ากัน</p> <p>๔. ใส่น้ำมะนาว และกล้วยบด และคนให้พอเข้ากันอีกครั้ง</p> <p>๕. นำแป้งที่ผสมแล้ว ใส่วัยอบขนาดตามชอบ ๒/๓ ของถ้วย</p> <p>๖. นำไปนึ่งประมาณ ๑๕ - ๒๐ นาที จากนั้นจัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมเค้กกล้วยน้ำว้า

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

