

หลักสูตรต่อเนื่อง

แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอมจิ๋ว จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
 กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตข้อที่ ๓.๔ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขายอาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชน ชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ ข้อ ๓.๕ ส่งเสริมสนับสนุนสร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริม ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้งการใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์สามารถดำเนินชีวิตได้เต็มตามศักยภาพ

นโยบาย จุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๗

๑.๑ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ(Upskill) หรือ ทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น”ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

สอดคล้องกับการประกันคุณภาพ คุณภาพ มาตรฐานการศึกษาต่อเนื่อง มาตรฐานที่ ๑ คุณภาพของผู้เรียน การศึกษาต่อเนื่อง ข้อ ๑.๑-๑.๓ มาตรฐานที่ ๒ คุณภาพจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง ข้อที่ ๒.๑-๒.๕

สกร.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา ได้สำรวจความต้องการของผู้ต้องขังในเรือนจำฉะเชิงเทรา ปรากฏว่าต้องการฝึกอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมจิ๋ว เพื่อนำไปประกอบอาชีพหลังพ้นโทษ เพื่อให้ได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกวิธี สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเสริมสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ(New Skill)
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมจีว
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

1. ผู้ต้องขังที่ต้องการมีรายได้หลังพ้นโทษ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที
ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอมจีว

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอมจีวและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำเค้กกล้วยหอมจีว	- อุปกรณ์และการทำเค้กกล้วยหอมจีว มีดังนี้ เตาอบ เครื่องปั่น - วัสดุในการทำเค้กกล้วยหอมจีว มีดังนี้ วัตถุดิบเค้กกล้วยหอมจีว ๑. แป้งเอนกประสงค์ จำนวน ๒ กิโลกรัมๆ ๒. เนยสด ขนาด ๑ กิโลกรัมๆ ๓. น้ำตาลทราย ๔. นมสด จำนวน ๑ ลิตร ๕. เกลือ จำนวน ๑ ห่อ ๖. ผงฟู จำนวน ๑ ห่อ ๗. เบกกิ้งโซดา จำนวน ๑ ห่อ ๘. ไข่ไก่ จำนวน ๑๕ ลูก ๙. กล้วยหอมทอง จำนวน ๑ หวี ๑๐. แผ่นรองอบ ๑๑. ถ้วยกระดาษ	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอมจีว และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำเค้กกล้วยหอมจีว	๑๕ นาที	
๒	การทำเค้กกล้วยหอมจีว	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำเค้กกล้วยหอมจีวได้ - สามารถทำการทำเค้กกล้วยหอมจีว	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำเค้กกล้วยหอมจีว ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมจีว - การเลือกวัตถุดิบมาการทำเค้กกล้วยหอมจีว	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำเค้กกล้วยหอมจีว ในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมจีว พร้อม		๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

			<p>๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพ การทำเค้กกล้วยหอมจีวให้ได้ คุณภาพ</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมจีว -บดกล้วยหอมให้ละเอียดแล้วพักไว้ จากนั้นผสมไข่และน้ำตาลทราย ตีให้ ขึ้นฟูหรือเริ่มเปลี่ยนสี แล้วใส่นมสด ตามด้วยเนย คนให้ส่วนผสมทุกอย่าง เข้ากัน แล้วจึงใส่เนื้อกล้วยบดลงไป อ่านต่อได้ที่</p> <p>-ร่อนส่วนผสมของแห้ง แป้ง เกลือ เบกกิ้งโซดาและผงฟูลงในส่วนผสม ของเหลวที่เราเตรียมไว้ แล้วคนให้ ส่วนผสมทุกอย่างเข้าเป็นเนื้อ เดียวกัน</p> <p>-ตักใส่พิมพ์ความสูงประมาณ 1/3 ของ พิมพ์ แล้วนำเข้าอบด้วยไฟบน-ล่าง อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส เป็น เวลา ๒๐ นาที เมื่อเค้กสุกดี จึงนำมา พักไว้ให้เย็น แล้วค่อยจัดเสิร์ฟ</p>	<p>กับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนการสอน</p>		
๓.	<p>การจัดการและ การจำหน่าย</p>	<p>- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและการ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ</p>	<p>๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>	<p>- วิทยากรบรรยายเทคนิค การทำเพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ</p>	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗ (๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗(๒)