หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอมแบบนึ่ง จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางคล้า

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☑ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ปัจจุบันอาชีพเสริมเป็นอาชีพงานที่มีอิสระ การทำขนมเค้กกล้วยหอมแบบนึ่งเป็นงานอิสระและสามารถทำได้ในเวลาว่างได้จากอาชีพหลักของตนเอง และมีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สินค้ามีราคาไม่แพงจึงทำให้สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สารมรนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเองนำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวันมั่นคง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางคล้า จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอมแบบนึ่งเพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำขนมเค้กกล้วยหอมแบบนึ่งได้ตามหลักสูตร

๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน เวลาเรียน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที
ภาคปฏิบัติ ๒.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.บอกความสำคัญและความจำเป็นของการประกอบอาชีพได้ ๒.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ .ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ ทุน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การใช้แรงงาน ๒.๔ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้สื่ออีเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเป็น ๓.ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมเค้กกล้วยหอมแบบนึ่ง	๑.สามารถคัดเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ในการทำขนมเค้กกล้วยหอมแบบนึ่งได้ ๒. รู้ขั้นตอนและสามารถทำขนมเค้กกล้อยหอมแบบนึ่งได้	๑.การคัดเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำขนมเค้กกล้วยหอมแบบนึ่ง ๓.สาธิต/ลงมือปฏิบัติการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๓.๑ สัดส่วนของวัสดุอุปกรณ์การทำขนมเค้กกล้วยหอมแบบนึ่ง - แป้งเค้ก - กล้วยหอม - น้ำตาลทราย - น้ำมันดอกทานตะวัน - ไข่ไก่ - ผงฟู - มะนาว - ถ้วยกระดาษ ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคการทำ	๑.ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมเค้กกล้วยหอมแบบนึ่ง ๒.อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓.วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๔.ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะตามแผน ๕.ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด		๒.๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้

๒. วิทยากร

๓. อุปกรณ์ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

การวัดและประเมินผล

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

๓.๒ แบบประเมินผลชิ้นงานา

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้