

หลักสูตรอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอม จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อ
การมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย
อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้อง
กับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและ
ทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็น
ภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพ
โครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไป
ประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ
ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของ
แต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์
ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน
สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรียบไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อ
ตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่
มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้น
พื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอม
- เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

- ผู้ที่ไม่มีความรู้
- ผู้มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การเค้กกกล้วยหอม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม อุปกรณ์ - เตาอบ - ไม้พายคนขนม - อ่างผสม (กะละมัง) - ตะแกรงร่อนแป้ง วัสดุการทำเค้กกล้วยหอม ไข่ไก่ เบอร์ ๐ จำนวน ๑ แผง ผงฟู จำนวน ๕ ห่อๆ แป้งเค้ก จำนวน ๒ กิโลกรัม โซดาผง จำนวน ๑ ห่อ นมข้นจืด จำนวน ๒ กระป๋อง น้ำตาลทราย จำนวน ๒ กิโลกรัม กล้วยหอม จำนวน ๑ หวี น้ำมันพืช จำนวน ๑ ขวด ถ้วยกระดาษจิบ จำนวน ๑ แถว เม็ดยมะม่วงหิมพาน จำนวน ๑ ห่อ กล่องพลาสติก จำนวน ๑ แพค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอม และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำเค้กกล้วยหอม ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำเค้กกล้วยหอม	๑.เพื่อให้ผู้เรียนความรู้พื้นฐานด้านการทำเค้กกล้วยหอม ๒.สามารถทำเค้กกล้วยหอมได้	ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม ๑.ร่อนแป้งเค้กตราริบบิ้น ผงฟู ผงโซดา พักไว้ ๒.ตีกล้วยหอมให้ละเอียด โดยใช้หัวตี ตะกร้อความเร็วปานกลาง ใส่น้ำตาลทราย ตีจนกระทั่งน้ำตาลทรายละเอียดเกือบหมด ๓.ใส่ไข่ไก่ พร้อมทั้งเพิ่มความเร็วในการตีเป็นสูงสุด ตีให้ขึ้นฟูขาว ๔.ลดความเร็วเป็นปานกลาง ใส่น้ำมันพืช และกลิ่นกล้วยหอม ๕.ลดความเร็วเป็นต่ำสุด ใส่ส่วนผสมของแป้งสลับกับนมข้นจืด ผสมให้เข้ากัน เทใส่พิมพ์	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			ขั้นตอนการทำ (ต่อ) ๖.อบที่อุณหภูมิ ๒๐๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๑๐ นาที โดยใช้ไฟบนแรง กว่าไฟล่าง ๗. นำออกจากเตาอบ รอให้อุ่น แปกใส่กล่อง พร้อมทาน			
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล
ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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