

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

จากการสำรวจความต้องการ ปรากฏว่า มีความต้องการฝึกอาชีพการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี เป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี และยังสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม เป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย จึงเป็นอาชีพที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง สร้างรายได้ในชีวิตประจำวันได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอนและเทคนิคที่ถูกต้อง เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพตามความถนัดและความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้ตนเอง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ 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

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

เป้าหมาย

- ประชาชนกลุ่มวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)
- ประชาชนผู้ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซีและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี อุปกรณ์ - เครื่องตีแป้ง - ชั่งนึ่ง - อ่างผสม(กะละมัง) - เตาแก๊ส วัสดุการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี ๑. กล้วยน้ำหว้าสุก ๒. นมเทียม ๓. เนยเทียม ๔. แป้งเค้ก ๕. ไข่ไก่ ๖. น้ำตาลทราย ๗. ผงฟูเบคกิ้งโซดา ๘. กลิ่นวานิลลา ๙. ถ้วยอบขนม ๑๐. ถาดใส่ขนมทรงโดม	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซีและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซีในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที.	
๒	การทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี	๑.เพื่อให้ผู้เรียนความรู้พื้นฐานด้านการทำเค้ก	ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี ๑.นำกล้วยน้ำหว้ามาชูดตามแนวยาวให้ได้ ๑ ถ้วย (การชูดกล้วยจะทำให้เส้นใยไม่ขาด เวลาอบ หรือนึ่งเสร็จเค้กจะออกมาเป็นลายสวยงาม)	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี		๔ ชั่วโมง

		กล้วยน้ำว้า แพนซี ๒.สามารถทำ เค้กกล้วย น้ำว้าแพนซีได้	๒.ตีนม และน้ำตาลทรายแดง เข้า ด้วยกันจนน้ำตาลละลาย ๓. ร่อนแป้งอเนกประสงค์ ผงฟู เบกกิ้งโซดา และเกลือ ลงไป และคน ให้พอเข้ากัน ๔. ใส่ไข่มะนาว และกล้วยบด และคน ให้พอเข้ากันอีกครั้ง ๕. นำแป้งที่ผสมแล้ว ใส่ถ้วยอบขนาด ตามชอบ ⅔ ของถ้วย ๖. นำไปนึ่งประมาณ ๑๕ - ๒๐ นาที ๗. จัดแต่งหน้าขนมด้วยท็อปปิ้งต่างๆ จากนั้นจัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ	แบบต่างๆพร้อมกับการ ตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียน การสอน		
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

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อบุคคล 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)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวนพวรรณ เรืองฤทธิ์

หลักสูตร การทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี จำนวน ๕ ชั่วโมง เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ที่ทำการผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ ๙ ตำบลบางต้นเป็ด อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา

ว/ด/ป	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี ในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเค้กกล้วยน้ำว้าแพนซี แบบต่างๆพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.

ลงชื่อ.....นพวรรณ เรืองฤทธิ์.....วิทยากร

(นางสาวนพวรรณ เรืองฤทธิ์)

วันที่...๓../กุมภาพันธ์../๒๕๖๘.....