

หลักสูตรอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอม จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

SSSSSSSSSS

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ กศน. รวมถึงการส่งเสริมการจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและ ผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำอาหารว่าง เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนและเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับ การฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำเค้กกล้วยหอม
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

เป้าหมายประชาชนผู้สนใจ

1. เจริญปริมาณ ประชาชนทั่วไป
2. เจริญคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

ระยะเวลา	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่อง ทางการ ประกอบ อาชีพ	1.อธิบายความสำคัญ ของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไป ได้ในการประกอบ อาชีพ 3. บอกความสำคัญ และ ประโยชน์ของแหล่ง เรียนรู้และภูมิปัญญา ใน ท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศ ทางการประกอบอาชีพ ได้	1. ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการ ประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับ อาชีพจากผู้รู้ประกอบ อาชีพในชุมชน 2.2 ความต้องการของ ตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การ จัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญา ในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบ อาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ ความรู้ รู้เรื่องความสำคัญ ของอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นใน การประกอบอาชีพ ข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการ ผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่ง เรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบ อาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่ การประกอบอาชีพ ที่เป็นไป ตามความพร้อมและศักยภาพ ของผู้เรียนเช่นการเป็น เจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	30 นาที	

๒	ทักษะ การ ประกอบ อาชีพ	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอมได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมถูกต้องตามขั้นตอน 2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอม 2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์		4 ชม.
3	การ บริหาร จัดการ ในการ ประกอบ อาชีพ	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอม	3.1 สามารถบริหารจัดการ ควบคุมวางแผน กระบวนการผลิต การทำเค้กกล้วยหอม 3.2 สามารถบอกขั้นตอน และรายละเอียดการจัดองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม 3.3 สามารถบอกอุปสรรค และความเสี่ยงของอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอม 3.4 สามารถจัดทำ แผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำเค้กกล้วยหอม ให้ครอบคลุมและ ประสิทธิภาพสูงสุด		30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร....นายชาติชาย ศรีเหรา.....

หลักสูตร.....การทำให้กล้วยหอม.....จำนวน5.....ชั่วโมง (เรียนวันละ..5....ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....1 มิถุนายน 2568.....เวลาเรียน....09.00-15.00.. น.

สถานที่จัดการเรียน.....บ้านผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 4 ตำบลโยธะกา อ.บางน้ำเปรี้ยว จ. ฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
1 มิถุนายน 2568	09.00-09.30 น.	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำให้กล้วยหอม 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	เรียนวันละ 5 ชม.

	09.30-14.30 น.	2.1 สถานที่ ในการ ประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการ ทำเค้กกล้วยหอม 2.4 วิธีการออกแบบ ผลิตภัณฑ์	
	14.30-15.00 น.	ตอบข้อซักถาม และวิทยากรแสดง ความคิดเห็นและติชมในชิ้นงาน	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(..นายชาติชาย ศรีเหรา.)

วันที่...20....../...พฤษภาคม...../..2568.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม