

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรวิชาการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที

- ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช

2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง

- การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
- การเตรียมส่วนผสม
- วิธีการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช
- แพคเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
- วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

4. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยและหน้าธัญพืช
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช ได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช	2.1 บอกประวัติการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช 2.2 บอกอุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช 2.3 บอกวิธีการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับ	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช วัสดุทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยและหน้าธัญพืช 1.แป้งอเนกประสงค์ 2.เกลือ 3.ผงฟู 4.เบกกิ้งโซดา 5.ไข่ไก่ 6.น้ำตาลทราย	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช 2.3 การทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช และฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	เค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	7.นมสด 8.กล้วยหอมบด 9.เนยจืดละลาย 10.กล้วยหอมหั่นแฉ่น 11.กล้วยหอมสุกบด 12.น้ำมะนาว 13.แป้งเค้ก 14.กลิ่นวนิลา 15.น้ำมันพืช 16.ท็อปปิ้งตามชอบ เช่น ลูกเกด อัลมอนต์สไลซ์ เป็นต้น อุปกรณ์ 1. เตาอบ 2. กะละมัง 3. ถาด 4. ที่ตีขนม 5. พิมพ์กลม 6. มีด 7. กระชอนสแตนเลส 8. ถุงมือ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.2 ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช 1.บดกล้วยหอมให้ละเอียด (ควรใช้กล้วยที่สุกงอม จะได้ความหอมและเส้นใยที่สวยงาม) หลังจากนั้นบีบน้ำมะนาวลงไป คนให้เข้ากัน 2.นำไข่และน้ำตาลใส่โถตี ตีด้วยความเร็วสูงสุดประมาณ 8 นาที จนขึ้นฟูหลังครบเวลาจะได้เนื้อเบทเทอร์ที่ขึ้น พักไว้ 3.ผสมแป้งเค้ก ผงฟู เกลือ และเบกกิ้งโซดาเข้าด้วยกัน 4.ร่อนส่วนผสมใส่ลงชามเบทเทอร์ ตีผสมให้เข้ากันจนแป้งไม่เป็นเม็ดสีขาว หลังจากนั้นใส่กลิ่นวานิลลาและน้ำมัน ตีผสมให้เข้ากัน 5.เมื่อผสมเข้ากันดีแล้วให้ใส่กล้วยที่บดไว้ ตีต่อส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี ตักใส่พิมพ์จีบเบอร์ 3219 โรยหน้าด้วยที่อบปิ้งตามชอบ โรยด้วยอัลมอนต์สไลซ์กับลูกเกดนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 25-30 นาที			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ 4. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 5. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด 2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - บรรจุลงในถุงซิลิโคนให้สนิท			
3.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษา	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์ และทำให้ธุรกิจการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4.โครงการ ประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของ	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	โครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผล		และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร		