

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถาทัน เพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคอนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็น อย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม
อย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย จำนวน 20 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็น ช่องทางการประกอบอาชีพ

2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการ ตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร

- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้

- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและ การบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย

2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ

3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร มีการประเมินก่อนการเรียนรู้หรือไม่

2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำขนม เค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วยได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วยได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วยได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วยได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย 1.2 ความเป็นไปได้ในการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย 1.3 แหล่งเรียนรู้สำหรับการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ใน ชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ใน ชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ใน อาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	30 นาที	-

2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วย หอมหน้ากล้วยกับเค้กกล้วยหอมหน้า ธัญพืชได้ 2.2 บอกวิธีการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วยได้	2.1 วัดวัตถุดิบและขั้นตอนการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย <u>วัตถุดิบการทำเค้กกล้วยหอมธัญพืช</u> 1.กล้วยหอมสุกบด 2.น้ำมะนาว 3.น้ำตาลทราย 4.แป้งเค้ก 5.ผงฟู 6.เบกกิ้งโซดา 7.เกลือ 8.น้ำมันพืช 9.กลิ่นวานิลลา 10.ไข่ไก่ <u>วัตถุดิบการทำขนมกล้วย</u> 1.กล้วยน้ำว้า 10 ลูก 2.แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง 3.แป้งมัน ¼ ถ้วยตวง 4.น้ำตาลทราย 1 ¼ ถ้วยตวง 5.เกลือป่น ½ ช้อนชา 6.หัวกะทิ ½ ถ้วยตวง 7.มะพร้าวขูด ตามชอบ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมเค้กกล้วยหอมธัญพืชและขนมกล้วย 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ	30 นาที	4 ชั่วโมง
--	--	--	--	----------------	------------------

		<u>วิธีการทำเค้กกล้วยหอมธัญพืช</u> 1.บดกล้วยหอมให้ละเอียด (ควรใช้ กล้วยที่สุกงอม จะได้ความหอมและ เส้นใยที่สวยค่ะ) หลังจากนั้นปั่น น้ำมะนาวลงไป คนให้ เข้ากัน 2.นำไข่และน้ำตาลใส่โถตี ตีด้วย ความเร็วสูงสุด ประมาณ 8 นาที จนขึ้น ฟูหลังครบเวลาจะได้เนื้อ เบทเทอร์ที่ขึ้น พักไว้ 3.ผสมแป้งเค้ก ผงฟู เกลือ และเบกกิ้ง โซดา เข้าด้วยกัน 4.ร่อนส่วนผสมแป้งใส่ลงชามเบทเทอร์ ตีผสมให้เข้ากันจนแป้งไม่เป็นเม็ดสีขาว หลังจากนั้นใส่กลิ่นวานิลลาและน้ำมัน ตีผสมให้เข้ากัน 5.เมื่อผสมเข้ากันดีแล้วให้ใส่กล้วยที่บดไว้ ตีต่อ ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดีตักใส่พิมพ์นำเข้าอบที่ อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 25-30 นาที <u>วิธีการทำขนมกล้วย</u> 1.เริ่มจากการปอกเปลือกกล้วยออก หั่นเป็นชิ้นเล็ก แล้วบดกล้วยน้ำว่าทั้งหมดที่เตรียมไว้ให้ละเอียดดี จนเป็นเนื้อเดียวกัน 2.ใส่ส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน น้ำตาล เกลือปน กะทิ แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า และกล้วยน้ำว่า ผสม คลุกเคล้าให้ทั่ว แนะนำให้ใช้เวลาวนวดประมาณ 5 นาที เพื่อเพิ่มความนุ่มของแป้ง		
--	--	--	--	--

		3.ก็จะได้นื้อขนมพร้อมสำหรับการทำเมื่อนี้แล้ว เตรียมกระทงใบตองหรือภาชนะเพื่อใช้สำหรับใส่ขนม ตักนื้อขนมใส่ลงไปให้เต็มกระทง 4.นำนื้อมะพร้าวที่ขูดเตรียมไว้แล้วมาโรยลงบนหน้าขนม จะเลือกน้ามะพร้าวอ่อนหรือน้ำมะพร้าวที่กินมาใช้ก็ได้ 5.ตั้งหม้อหนึ่ง รอสักพักให้น้ำเดือด จากนั้นให้นำขนมที่ตักใส่กระทงไว้แล้ว มาเรียงเพื่อนึ่ง ใช้เวลาประมาณ 30 นาที เป็นอันเสร็จ			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความ เสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความ เสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำเค้กกล้วยหอมหน้ากล้วย กับเค้กกล้วยหอมหน้าธัญพืช	30 นาที	-

	เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการ จัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการ ผลิต		3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า		
4.โครงการ ประกอบอาชีพ การทำขนมเค้ก กล้วยหอมธัญพืช และขนมกล้วย	4.1 บอกความสำคัญของ โครงการ ประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของ โครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของ โครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบ อาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการ ประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญ ของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบ วัดความรู้ และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจาก วิทยากร	30 นาที	-