

หลักสูตรอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอxxxxxxxxxx

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวที แลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็น ประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจน การจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และ พัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการ ศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลารว่างให้เกิดประโยชน์ การทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่งยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงความสำคัญและได้รับความรู้เบื้องต้นในเรื่องของการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง	ความรู้เบื้องต้นในการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง	1 ชั่วโมง	-
2.	วัสดุอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวัสดุอุปกรณ์และสามารถจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่งได้	วัสดุอุปกรณ์และการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมแบบหนึ่ง	-	2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	วิธีการทำเค้ก กล้วยหอมแบบ นี้	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำเค้กกล้วยหอมแบบ นี้ได้	ขั้นตอนการทำ เค้กกล้วยหอม แบบนี้	วิทยากรบอกถึง ขั้นตอนการทำ เค้กกล้วยหอม แบบนี้สาธิต วิธีการทำเค้ก กล้วยหอมแบบ นี้และให้ผู้เรียน ลงมือฝึก ปฏิบัติการทำเค้ก กล้วยหอมแบบ นี้	-	2 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร..... ☒ กลุ่มสนใจ ☐ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล
 หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอมแบบนี้ จำนวน 5 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)
 วันที่.....เวลาเรียน น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.00-10.00 น.	- วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับ สัดส่วน ,วิธีการการทำเค้กกล้วยหอม ชนิด ของแป้งที่ใช้ในการทำเค้กกล้วยหอมแบบ นี้ - วิทยากรอธิบายวิธีการการทำเค้กกล้วย หอมแบบนี้	1 ชั่วโมง
	10.00-15.00 น.	- วิทยากรสาธิตการทำเค้กกล้วยหอมแบบ นี้ - ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติจริง การทำเค้ก กล้วยหอมแบบนี้ โดยการตวงแป้งหรือชั่ง น้ำหนักแป้งตามสัดส่วนที่ต้องการ บดกล้วยหอมปอกไว้ ชั่งน้ำหนักกล้วยหอมที่ บดแล้วปอกไว้ ตีไข่ไก่ตามจำนวนสัดส่วนที่ ทำ ใส่นมข้นจืด + น้ามะนาวหรืออาจใส่ น้ำส้มสายชูแทนก็ได้ - ร่อนแป้งตามสัดส่วนที่ต้องการ ใส่ผงฟู เบคกิ้งโซดา ตีไข่จนส่วนผสมเข้ากัน ค่อยๆ ผสมแป้งที่ร่อนปอกไว้ ทอยใส่แป้งไปคนไป จนส่วนผสมเข้ากัน เติมนมข้นจืด คนไป เรื่อยๆใส่กลิ่นวนิลา เตรียมถ้วยสำหรับนี้ พร้อมรังถึง การนี้ตั้งน้ำให้เดือดพร้อมนี้ นี้ด้วยไฟแรงประมาณ 15-20 นาที ได้ขนมตามความต้องการ พร้อมเสิร์ฟ	4 ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร
 (.....)
/...../.....