

หลักสูตรเค้กกล้วยหอม จำนวน 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้เกอลานกระบือ



ความเป็นมา

ขนมเค้กในประเทศไทยนั้นย้อนกลับไปเมื่อปี พ.ศ.2480 ขนมเค้กยังไม่เป็นที่รู้จักแก่คนทั่วไปมากนักจะมีเพียงคนบางกลุ่มเท่านั้นที่ได้รับอารยธรรมตะวันตกหรือใกล้ชิดกับชาวต่างประเทศที่เข้ามาทำธุรกิจโดยร้านเบเกอรี่ (bakery) ในกรุงเทพมหานครมีอยู่ไม่มากนัก ร้านที่เป็นที่รู้จักย่านถนนเจริญกรุงคือร้านมอนโเลเฮียงเบเกอรี่ ต่อมาในปี พ.ศ.2490 หลังจากสงครามโลกครั้งที่สองสิ้นสุดลงประเทศไทยมีการติดต่อค้าขายทำธุรกิจกับต่างประเทศ และการท่องเที่ยวมีการขยายตัวมากขึ้น ทำให้มีความต้องการบริโภคขนมเค้ก ขนมปัง คุกกี้ เพื่อบริการแก่ลูกค้า หรือนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีมากขึ้นเช่นกัน ด้วยเหตุนี้ธุรกิจเบเกอรี่หรือขนมเค้กขนมปังขนมคุกกี้จึงขยายตัว และเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายนับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา เค้กเป็นขนมที่มีกระบวนการทำให้สุก โดยการอบ เป็นขนมที่นิยมบริโภคกันทุกกลุ่มชน เค้กมีหลายประเภทและมีคุณสมบัติต่างๆ กันซึ่งขึ้นอยู่กับองค์ประกอบของส่วนผสมคือแป้งสาลี ผงฟู เกลือ ไขมัน น้ำตาล ไข่ นม และกลิ่นรส โดยต้องมีส่วนประกอบเป็นตัวเค้กให้มีความสมดุลต่างกันไปแล้วแต่ชนิดของเค้กที่จะทำ “เค้กกล้วยหอม” จัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่สะดวกสบายทั้งในการหาซื้อและการพกพาและยังสามารถเก็บไว้ได้นาน เค้กกล้วยหอมสามารถทำเองได้ง่ายๆ เพราะมีส่วนผสมไม่มากนัก หาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไป ส่วนวิธีการทำนั้นไม่ยุ่งยาก ใช้อุปกรณ์อะไรก็ไม่มากมาย สามารถทำขนมเค้กกล้วยหอมทานเองหรือจำหน่ายได้ง่ายๆ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเกอลานกระบือ จึงได้พัฒนาหลักสูตรเค้กกล้วยหอม จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจทั่วไป ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้รับบริการนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ปรับใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน
3. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรเค้กกล้วยหอม

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม
3. มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 20 นาที
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง 40 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเค้กและเค้กกล้วยหอม	1. บอกความเป็นมาเบื้องต้นของเค้กและเค้กกล้วยหอมได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของเค้กกล้วยหอมได้	1. ความเป็นมาเบื้องต้นของเค้กและเค้กกล้วยหอม 2. คุณค่าทางโภชนาการของเค้กกล้วยหอม	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาเบื้องต้นและคุณค่าทางโภชนาการของเค้กและเค้กกล้วยหอม 2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเป็นมาเบื้องต้นและคุณค่าทางโภชนาการของเค้กกล้วยหอม	20 นาที	
2	วัตถุดิบ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอม 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	20 นาที	30 นาที
3	การทำเค้กกล้วยหอม และการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำเค้กกล้วยหอม 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. การทำเค้กกล้วยหอม - การเลือกวัตถุดิบในการทำเค้กกล้วยหอม - ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม 2. การบรรจุภัณฑ์ - หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการทำเค้กกล้วยหอม 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกทักษะการทำเค้กกล้วยหอม 3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์เค้กกล้วยหอม 5. ประเมินผลงานผู้เรียน	20 นาที	3 ชม. 40 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	20 นาที	30 นาที

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-