

หลักสูตร การทำขนมเค้กกล้วยหอม  
จำนวน ๕ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทรายทองวัฒนา

ความเป็นมา

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช ๒๕๔๒ (แก้ไขเพิ่มเติมพุทธศักราช ๒๕๔๕) และพระราชบัญญัติส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อมรวมทั้ง การเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคเอเชีย ระดับภูมิภาค และระดับโลก จึงจำเป็นต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชน ได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพการพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลาย ตามความต้องการ และความสนใจของประชาชนทุกกลุ่มวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน ตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทรายทองวัฒนาได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการทำขนมเค้กกล้วยหอมเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการประกอบอาชีพในการทำขนมเค้กกล้วยหอมและมีทักษะในการประกอบอาชีพการการทำขนมเค้กกล้วยหอม ขนมเค้ก “ขนมเค้ก” (cake) เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มีมักจะมिरสหวาน และผ่านกระบวนการอบ ซึ่งจะทำมาจากแป้ง น้ำตาล และส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ไข่ฝัก และผลไม้ที่ให้รสหวานหรือเปรี้ยว หรือส่วนประกอบที่มีไขมัน เช่น เนยชีส ยีสต์ นม เป็นต้น

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอมมีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอม มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอม
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม และสามารถสร้างรายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตส นึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

### กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

### เนื้อหา

1. ความรู้เบื้องต้นการทำขนมเค้กกล้วยหอม
2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้
3. การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์
4. ขั้นตอนการทำขนมเค้กกล้วยหอม
5. วิธีการเก็บรักษา

### โครงสร้าง หลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอม จำนวน ๓ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำขนมเค้กกล้วยหอม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมเค้กกล้วยหอมได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถความรู้ที่ได้รับ ไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ ๔. ขั้นตอนการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๕. วิธีการเก็บรักษา	๑. วิทยากรอธิบายและให้ผู้เรียนศึกษาจากจากเอกสารใบความรู้ ๒. ฝึกปฏิบัติจริง ๓. ครูและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหา	๑	๒

## สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมเค้กกล้วยหอม
๒. ผู้รู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. สื่อ VCD /Internet
๔. แหล่งเรียนรู้/สถานประกอบการ

## การวัดผลประเมินผล

๑. ด้านความรู้ ร้อยละ ๒๐ พิจารณาจาก
  - ๑.๑ การทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
  - ๑.๒ จากการปฏิบัติกิจกรรมจากใบงาน
๒. ด้านทักษะกระบวนการ ร้อยละ ๘๐
  - ๒.๑ การปฏิบัติจริงจากการทำขนมเค้กกล้วยหอม

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ

## จบหลักสูตร

## เอกสารหลักฐานหลักฐานที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิปัตร์
๓. วุฒิปัตร์ ออกโดยสถานศึกษา

.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(.....)

## คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

.....ประธานกรรมการ/ผู้อำนวยการ ศกร.อำเภอ  
(.....)

.....ผู้เชี่ยวชาญ (วิทยากร)  
(.....)

.....ประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา  
(.....)

.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย  
(.....)

.....ผู้รับผิดชอบงานการศึกษาต่อเนื่อง  
(.....)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม