

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร วิชาการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน 10 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปางศิลาทอง

ความเป็นมา

ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ เรื่อง จุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 มีนโยบาย คือจัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรรม อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ สกร.อำเภอปางศิลาทอง เห็นว่าเพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานของศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนให้สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 และแนวทางการขับเคลื่อนการศึกษา ดังนั้น จึงเป็นบทบาทของสถานศึกษา คือ สกร.อำเภอ ที่ได้มอบหมายให้ ศกร.ตำบล ดำเนินการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ ให้สอดคล้องตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและศักยภาพของพื้นที่ ส่งเสริมอาชีพที่สามารถทำได้จริง

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ขนมเค้กในประเทศไทยนั้นย้อนกลับไปได้เมื่อ พ.ศ.2480 ขนมเค้กยังไม่เป็นที่รู้จักแก่คนทั่วไปมากนักจะมี เพียงคนบางกลุ่มเท่านั้นที่ได้รับอารยธรรมตะวันตกหรือใกล้ชิดกับชาวต่างประเทศที่เขามาทำธุรกิจโดยร้านเบเกอรี่ (bakery) ในกรุงเทพมหานครมีอยู่ไม่มากนัก ร้านที่เป็นที่รู้จักย่านถนนเจริญกรุงคือร้านมอนโลเฮียงเบเกอรี่ ต่อมา ในปี พ.ศ.2490 หลังจากสงครามโลกครั้งที่สองสิ้นสุดลงประเทศไทยมีการติดต่อค้าขายทำธุรกิจกับต่างประเทศ และการท่องเที่ยวมีการขยายตัวมากขึ้น ทำให้มีความต้องการบริโภคขนมเค้ก ขนมปังคุกกี้ เพื่อบริการแก่ลูกค้า หรือนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีมากขึ้นเช่นกัน ด้วยเหตุนี้ธุรกิจเบเกอรี่หรือขนมเค้กขนมปังขนมคุกกี้จึงขยายตัว และเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายนับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา เค้กเป็นขนมที่มีกระบวนการทำให้อร่อย โดยการอบ เป็นขนมที่นิยมบริโภคกันทุกกลุ่มชน เค้กมีหลายประเภทและมีคุณสมบัติต่างๆ กันซึ่งขึ้นอยู่กับ องค์ประกอบของส่วนผสมคือแป้งสาลี ผงฟู เกลือ ไขมัน น้ำตาล ไข่ นม และกลิ่นรส โดยต้องมีส่วนประกอบเป็น ตัวเค้กให้มีความสมดุลต่างกันไปแล้วแต่ชนิดของเค้กที่จะทำ “เค้กกล้วยหอม” จัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่ สะดวกสบายทั้งในการหาซื้อและการพกพาและยังสามารถเก็บไว้ได้นาน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปางศิลาทอง จึงได้พัฒนาหลักสูตรเค้กกล้วยหอม จำนวน 10 ชั่วโมง

เพื่อใช้ จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจทั่วไป ได้นำไปประยุกต์ใช้ ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้อย่างมีคุณภาพและมรคุณธรรม จริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่น ด้านเวลาเรียน การจัดการเรียนรู้โดยเน้นบูรณาการเนื้อหาให้สอดคล้องกับวิถีชีวิต ความแตกต่างของบุคคลและชุมชน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำเค้ก กล้วยหอม	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม 1.3 บอกการตัดสินใจในการเลือกอาชีพได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.3 ความต้องการของตลาด 1.3 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ 1.3.1 ความพร้อม 1.3.2 ความต้องการของตลาด 1.3.3 ความรู้ทักษะแลเทคนิคต่าง ๆ 1.3.4 เงินทุน	1. วิทยากรบรรยายเรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อสุขภาพความเป็นไปได้ การประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม และการตัดสินใจในการเลือกอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการสื่อของจริงสื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และวิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพในชุมชนจากข้อมูล 4. ผู้เรียนตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ	30 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเค้ก กล้วยหอม	1. บอกวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำเค้กกล้วยหอม 2. สามารถเตรียมวัตถุดิบในการทำเค้กกล้วยหอม 3. สามารถทำขนมไทยเมนูต่างๆ	1. ความรู้เกี่ยวกับการนำวัตถุดิบที่มีในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการทำเค้กกล้วยหอมเพื่อลดต้นทุน 2. ให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการเลือกวัตถุดิบในการทำเค้กกล้วยหอม 3. การทำเค้กกล้วยหอมเมนูต่างๆ 4. สรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำได้ครบทุกขั้นตอน 5. ขั้นตอนการทำและเทคนิคในการทำ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการคัดเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำเค้กกล้วยหอมและผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวข้อง 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึกวิทยากรบรรยาย 4. วิทยากรประเมินผลงานวิทยากรบรรยายและสาธิตการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ 5. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการ	30 นาที	7 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	1. สามารถบอกวิธีการบริหารการผลิตได้	1.การบริหารการผลิต 1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต 1.2 การลดต้นทุนการผลิต 1.3 การวางแผนการผลิต	1. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการบริหารการผลิต ได้แก่ การจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต การลดต้นทุนการผลิต และการวางแผนการผลิต 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารการผลิต 3. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการบริหารการผลิต จากสถานประกอบการ 4. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก	30 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2. สามารถบอกวิธีการจัดการตลาดได้	2. การจัดการตลาด 2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า 2.2 การประชาสัมพันธ์ 2.3 การวางแผนการตลาด	1. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการจัดการตลาดได้แก่การทำฐานข้อมูลลูกค้า การประชาสัมพันธ์และการวางแผนการตลาด 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการตลาด 3. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก		
		3. สามารถอธิบายการจัดการความเสี่ยงได้	3. การจัดการความเสี่ยง 3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพ 1) ค่าใช้จ่ายในการผลิต 2) ผลกำไรจากการผลิต 3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยง	1. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการจัดการความเสี่ยงได้แก่การวิเคราะห์ศักยภาพและการแก้ปัญหาความเสี่ยง 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการความเสี่ยง 3. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก		
4	โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	1. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 2. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 3. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 3.1 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 3.2 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีของ	1. ความสำคัญของโครงการ 2. ประโยชน์ของโครงการ 3. องค์ประกอบของโครงการ	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		องค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ 4. เขียนโครงการในแต่ ละองค์ประกอบให้ เหมาะสมและ ถูกต้องได้ 5. ตรวจสอบความ เหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ อาชีพได้	4. การเขียนโครงการ 5. การประเมินความเหมาะสม และสอดคล้องของโครงการ	ตัวอย่างการเขียนโครงการ อาชีพที่ดี เหมาะสม และ ถูกต้อง พร้อมจัดการ อภิปราย เพื่อสรุปแนวคิด เป็นแนวทางในการเขียน โครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 3. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ 4. กำหนดให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพ 5. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุง โครงการอาชีพ ให้มีความ เหมาะสมและถูกต้อง 6. กำหนดให้ผู้เรียนเขียน โครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการ สนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการ การดำเนินการประกอบ อาชีพต่อไป		

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะกาปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิปัตร์
3. วุฒิปัตร์การศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น