

~~~~~

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                           | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                  | เนื้อหา                                                                       | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                         | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                                  |                                                                        |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                 | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1.  | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยน้ำว้า    | 1. อธิบายความเป็นมาและความสำคัญเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยน้ำว้า           | 1. ความเป็นมาและความสำคัญเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยน้ำว้า                        | 1. วิทยากรให้ ความรู้และอธิบาย ความเป็นมาความสำคัญ วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยน้ำว้า<br>2. วิทยากรและผู้เรียน สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน<br>3. ผู้เรียนศึกษาข้อมูลเพิ่มเติม จาก เอกสาร สื่ออินเทอร์เน็ต สื่อของจริง และบุคคล | 30<br>นาที   | -       |
| 2.  | วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้                     | 1. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้                                  | 1. วัสดุ อุปกรณ์และ การเลือกใช้                                               | 1. วิทยากรอธิบายวิธีการใช้ อุปกรณ์ ในการทำเค้กกล้วยน้ำว้า<br>2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ ประกอบการทำเค้กกล้วยน้ำว้า<br>3. ให้ผู้เรียนใช้วัสดุอุปกรณ์ในการ ปฏิบัติได้ถูกต้องตามวัตถุประสงค์                                                                      | 30<br>นาที   | -       |
| 3.  | ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยน้ำว้า                      | 1. อธิบายขั้นตอนการทำเค้กกล้วยน้ำว้า<br>2. ปฏิบัติการทำเค้กกล้วยน้ำว้า | 1. ขั้นตอนและสาธิต การทำเค้กกล้วยน้ำว้า<br>2. การปฏิบัติการ ทำเค้กกล้วยน้ำว้า | 1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการ เตรียมส่วนผสมการทำเค้กกล้วยน้ำว้า<br>2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิต วิธีการทำเค้กกล้วยน้ำว้า<br>3. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำเค้กกล้วยน้ำว้าเต็มรูปแบบ                                                                              | 30<br>นาที   | 6 ชม.   |
| 4.  | การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ                       | - วิทยากรอธิบายการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม               | - การจัดหาหรือการจัดทำบรรจุหีบห่อ                                             | 1 วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหา และเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ<br>2 ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ                                                                                                                                                            | 30<br>นาที   | 1 ชม.   |
| 5.  | การคิดต้นทุนกำไรจากการจำหน่าย                    | - อธิบายการคิดต้นทุนกำไรจากการจำหน่ายเค้ก กล้วยน้ำว้า                  | - การคำนวณต้นทุนกำไร                                                          | - วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร                                                                                                                                                                                                               | 30<br>นาที   | -       |
| 6   | ช่องทางการจัดการตลาดของการจำหน่ายเค้กกล้วยน้ำว้า | - อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของกล้วยน้ำว้า                             | - ช่องทางการจัดการตลาดของเค้กกล้วยน้ำว้า                                      | 1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้กับผู้รับบริการ<br>2. วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด                                                                                                                              | 30<br>นาที   | -       |

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
3. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
4. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางอรอนงค์ เพ็ชรเนียม)

วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางคุณัญญากานซ์ ทาลายา)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้อนุมัติ

(นายรามินทร์ มูลไธสง)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน