

หลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
ชื่อหลักสูตร การทำเค้กผลไม้ จำนวน 21 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปางศิลาทอง



ความเป็นมา

ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ เรื่อง จุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 มีนโยบาย คือจัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปางศิลาทอง เห็นว่าเพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานของศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนให้สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 และแนวทางการขับเคลื่อนการศึกษา ดังนั้น จึงเป็นบทบาทของสถานศึกษา คือ ศก.ระดับอำเภอ ที่ได้มอบหมายให้ ศก.ระดับตำบล ดำเนินการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ ให้สอดคล้องตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและศักยภาพของพื้นที่ ส่งเสริมอาชีพที่สามารถทำได้จริง

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้อย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่น ด้านเวลาเรียน การจัดการเรียนรู้โดยเน้นบูรณาการเนื้อหาให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตความแตกต่างของบุคคลและชุมชน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจการทำเค้กผลไม้
2. มีทักษะการทำเค้กผลไม้
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำเค้กผลไม้

กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
2. ผู้ที่มีความพร้อมที่จะทำงาน

ระยะเวลา จำนวน 21 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 16 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยผลไม้	1. อธิบายความเป็นมาและความสำคัญเกี่ยวกับการทำเค้กผลไม้	1. ความเป็นมาและความสำคัญเกี่ยวกับการทำเค้กผลไม้	1. วิทยากรให้ ความรู้และอธิบายความเป็นมาความสำคัญ วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำเค้กผลไม้ 2. วิทยากรและผู้เรียน สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน 3. ผู้เรียนศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสาร สื่ออินเทอร์เน็ต สื่อของจริงและบุคคล	1 ชม.	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวิธีการใช้อุปกรณ์ในการทำเค้กผลไม้ 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบในการทำเค้กผลไม้ 3. ให้ผู้เรียนใช้วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติได้ถูกต้องตามวัตถุประสงค์	30 นาที	-
3.	ขั้นตอนการทำเค้กผลไม้	1. อธิบายขั้นตอนการทำเค้กผลไม้ 2. ปฏิบัติการทำเค้กผลไม้	1. ขั้นตอนและสาธิตการทำเค้กผลไม้ 2. การปฏิบัติการทำเค้กผลไม้	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการเตรียมส่วนผสมการทำเค้กผลไม้ 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำเค้กผลไม้ 3. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำเค้กผลไม้	1 ชม.	4 ชม.
4.	ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยน้ำว้า เค้กกล้วยหอม	1. อธิบายขั้นตอนการทำเค้กกล้วยน้ำว้า เค้กกล้วยหอม 2. ปฏิบัติการทำเค้กกล้วยน้ำว้า เค้กกล้วยหอม	1. ขั้นตอนและสาธิตการทำเค้กกล้วยน้ำว้า เค้กกล้วยหอม 2. การปฏิบัติการทำเค้กกล้วยน้ำว้า เค้กกล้วยหอม	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการเตรียมส่วนผสมการทำเค้กกล้วยน้ำว้า เค้กกล้วยหอม 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำเค้กกล้วยน้ำว้า เค้กกล้วยหอม 3. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำเค้กกล้วยน้ำว้า เค้กกล้วยหอมเต็มรูปแบบ	1 ชม.	4 ชม.
5.	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบายการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	1. การจัดหาหรือการจัดทำบรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหา และเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2. ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	30 นาที	4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6.	การคิดต้นทุน กำไรจากการ จำหน่าย	1. อธิบายการคิด ต้นทุน กำไรจากการ จำหน่ายเค้กผลไม้	1. การคิดราคา ต้นทุน การผลิตและ การกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการ ขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายวิธีการคิดราคา ต้นทุน และการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคา ต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการ ส่งเสริมการขาย	30 นาที	2 ชม.
7.	ช่องทางการ จัดการตลาด ของการ จำหน่ายเค้ก ผลไม้	1. อธิบายช่องทางการ จัดการตลาดของเค้ก ผลไม้	1. ช่องทางการ จัดการตลาดของเค้ก ผลไม้	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้กับ ผู้รับบริการ 2. วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการจัดการตลาด	30 นาที	2 ชม.

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1.ความรู้ความ เข้าใจในเนื้อหา สาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการ ปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอน วิธีการปฏิบัติ	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
	- กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา