

หลักสูตรอาชีพ วิชาการทำเค้กกล้วยหอมธัญพืชเพื่อสุขภาพ จำนวน ๑๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

เค้กกล้วยหอมเป็นขนมที่มีกระบวนการทำให้สุกโดยการอบเป็นขนมที่นิยมบริโภคกันทุกกลุ่ม เค้กมีหลายประเภทและมีคุณสมบัติต่างกันซึ่งขึ้นอยู่กับองค์ประกอบของส่วนผสมคือแป้งสาลีผงฟูเกลือโซเดียม น้ำตาลไขมัน และกลิ่นรสโดยต้องมียุทธศาสตร์ประกอบเป็นตัวเค้กให้มีความสมดุลต่างกันไปแล้วแต่ชนิดของเค้กที่จะทำ เค้กกล้วยหอมจัดเป็นขนม ที่ทานง่ายและสะดวกสบายทั้งในการหาซื้อและการพกพาและยังสามารถเก็บไว้ได้นานเค้กกล้วยหอมสามารถทำเองได้ง่ายๆเพราะมีส่วนผสมไม่มากนักหาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไป เป็นการแปรรูปอาหารอีกอย่างหนึ่ง ถ้าเรามีกล้วยหอมทานไม่หมด หรือ สุกงอม ก็สามารถนำมาแปรรูปทำเป็นเค้กกล้วยหอม และสามารถทำเพื่อขายสร้างรายได้อีกทางหนึ่งได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. เน้นการฝึกปฏิบัติ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำเค้กกล้วยหอมธัญพืชเพื่อสุขภาพ

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเค้กกล้วยหอมธัญพืชเพื่อสุขภาพได้

เป้าหมาย

เป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๑ ชั่วโมง

รวม จำนวน ๑๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้น การทำเค้กกล้วย หอมธัญพืชเพื่อ สุขภาพ	๑. ผู้เรียนสามารถ อธิบายความรู้ เบื้องต้น สามารถ บอกขั้นตอน ในการทำเค้กกล้วย หอมธัญพืชเพื่อสุขภาพ	๑. ความรู้พื้นฐานด้าน การทำเค้กกล้วยหอมธัญพืช เพื่อสุขภาพ ๑.๑ อุปกรณ์การทำเค้ก กล้วยหอมธัญพืชเพื่อสุขภาพ ๑.๒ ความรู้เกี่ยวกับการทำ เค้กกล้วยหอมธัญพืชเพื่อ สุขภาพ ๑.๓ การจัดการควบคุม คุณภาพการทำเค้กกล้วยหอม ธัญพืชเพื่อสุขภาพ	๑. วิทยาการให้ความรู้และ อธิบายความเป็นมา และการ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำ เค้กกล้วยหอมธัญพืชเพื่อ สุขภาพ ๒. วิทยาการนำวัสดุอุปกรณ์ใน การทำเค้กกล้วยหอม และ ตัวอย่าง พร้อมอธิบาย ๓. วิทยาการและผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
๒. ขั้นตอนการทำ เค้กกล้วยหอม ธัญพืชเพื่อสุขภาพ	๑. ผู้เรียนสามารถทำ เค้กกล้วยหอมธัญพืช เพื่อสุขภาพได้	๑.๑ ขั้นตอนการทำเค้กกล้วย หอมธัญพืชเพื่อสุขภาพ ๑.๑.๑ รูปแบบการทำ ๑.๑.๒ การทำเค้กกล้วยหอม ธัญพืชเพื่อสุขภาพ - หน้าอัลมอนต์ - หน้าลูกเกด - หน้ารวม	๑. วิทยาการอธิบายขั้นตอนและ สาธิตการทำเค้กกล้วยหอม ธัญพืชเพื่อสุขภาพ ๒. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำ เค้กกล้วยหอมธัญพืชเพื่อ สุขภาพ	๓๐ นาที	๙ ชั่วโมง
๓. ช่องทาง การตลาด	๑. คิดต้นทุน -กำไร จำหน่าย ๒.อธิบายช่องทาง การ จัดการตลาด	๑. คิดต้นทุน -กำไร ๒. ช่องทางการจัดการตลาด การทำเค้กกล้วยหอมธัญพืช เพื่อสุขภาพ	๑.วิทยาการให้ความรู้เกี่ยวกับ วิธีการคิดต้นทุน - กำไร ๒.วิทยาการให้ความรู้เรื่องการ บริหารจัดการตลาด ๒.๑ ฐานข้อมูลลูกค้าวิเคราะห์ ความต้องการของตลาด ๒.๒ การประชาสัมพันธ์ สินค้า ให้เข้าถึงตลาด ๒.๓ การส่งเสริมการขาย	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยาการ
๓. ใบความรู้เกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมธัญพืชเพื่อสุขภาพ
๔. อุปกรณ์การเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน