

หลักสูตร การทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ท้วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
4. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม จำนวน 20 นาที

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ประวัติของการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม
2. อุปกรณ์การทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม
3. วิธีการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม
 - 3.1 การเลือกวัตถุดิบ
 - 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - 3.3 รูปแบบการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม
4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า
 - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand
 - การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม จำนวน 20 นาที

1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน
2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด

เรื่องที่ 4 โครงการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรีพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า
4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพในการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานเอกสารจัดตั้งกลุ่ม / ใบสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม	<p>1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม ได้</p> <p>2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม ได้</p> <p>3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม ได้</p> <p>4. บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม ได้</p>	<p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม</p> <p>3. แหล่งเรียนรู้</p> <p>4. ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม</p>	<p>1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>2. วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>4. กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม	<p>1 บอกประวัติของการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม ได้</p> <p>2 บอกอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม ได้</p> <p>3 บอกการการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม ได้</p> <p>4 บอกวิธีการและขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม</p>	<p>1. ประวัติของการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม</p> <p>2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ เตาอบ/พิมพ์เค้กหรือถ้วยคัพเค้ก/ชามผสม/ไม้พาย/เครื่องตีไข่ (หรือที่ตีมือ)/ตะแกรงพักขนม/เครื่องปั่น/แก้วน้ำ/หลอดดูด</p>	<p>โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์</p> <p>1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของ การทำ การทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม</p> <p>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม</p>	30 นาที	4.30 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3. วิธีการทำ</p> <p>1. การทำเค้กกล้วยหอม</p> <p><u>วัสดุ/ส่วนผสม (สำหรับ 8-10 ชิ้น)</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. กล้วยหอมสุกบด 3 ลูก 2. แป้งสาลีอเนกประสงค์ 1 1/2 ถ้วย 3. น้ำตาลทราย 3/4 ถ้วย 4. ผงฟู 1 ช้อนชา 5. เบกกิ้งโซดา 1 ช้อนชา 6. ไข่ไก่ 2 ฟอง 7. นมสด 1/2 ถ้วย 8. น้ำมันพืช 1/2 ถ้วย 9. เกลือป่น 1/4 ช้อนชา 10. วานิลลา 1 ช้อนชา <p><u>ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เตรียมวัตถุดิบ <ul style="list-style-type: none"> - เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส - ทาเนยหรือน้ำมันในพิมพ์เค้ก - ผสมส่วนผสมแห้ง - ร่อนแป้งสาลี ผงฟู เบกกิ้งโซดา และเกลือรวมกัน - ผสมส่วนผสมเปียก 	<p>3. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอม และน้ำผลไม้กล้วยหอม และฝึกปฏิบัติการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม</p> <p>4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการ ทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ การทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>- ตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย และวานิลลา จนขึ้นฟู</p> <p>- ใส่เนื้อมันพีช นมสด และกล้วย หอมบดลงไป</p> <p>- รวมส่วนผสม</p> <p>- ค่อย ๆ เติมส่วนผสมแห้งลงใน ส่วนผสมเปียก คนให้เข้ากัน</p> <p>- อบเค้ก</p> <p>- เทส่วนผสมลงในพิมพ์ อบที่ 180 องศาเซลเซียสประมาณ 20-25 นาที</p> <p>- ใช้ไม้จิ้มฟันเช็คความสุก (ไม่มี ส่วนผสมติดขึ้นมาคือสุกแล้ว)</p> <p>- พักให้เย็น</p> <p>- นำเค้กออกจากพิมพ์ วางบน ตะแกรงให้เย็น</p> <p>2. การทำน้ำกล้วยหอมนมสดปั่น</p> <p>วัสดุ/ส่วนผสม (สำหรับ 2-3 แก้ว)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. กล้วยหอมสุก 2 ลูก 2. นมสด 2 ถ้วย 3. น้ำผึ้ง 2 ช้อนชา 4. น้ำแข็ง 1 ถ้วย 5. วานิลลา 1/2 ช้อนชา 			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ขั้นตอนการทำน้ำกล้วยหอมนมสดปั่น</p> <ol style="list-style-type: none"> เตรียมวัตถุดิบ - ปอกเปลือกกล้วยและหั่นเป็นชิ้นเล็ก ผสมส่วนผสม - ใส่กล้วย นมสด น้ำผึ้ง น้ำแข็ง และวานิลลาในเครื่องปั่น ปั่นส่วนผสม - ปั่นจนเนื้อเนียนละเอียด จัดเสิร์ฟ - เทใส่แก้ว พร้อมเสิร์ฟ <p>4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand – การจัดทำบรรจุภัณฑ์</p>			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม	<ol style="list-style-type: none"> สามารถสำรวจและศึกษา ทำเลที่ตั้งได้ สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้ สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ได้ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย 	<ol style="list-style-type: none"> การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย ศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน 	<ol style="list-style-type: none"> สำรวจและศึกษาแหล่ง ทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือ การ จำหน่าย ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม และ ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความ ต้องการ ของ ตลาดในชุมชน 	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	และแผนการ ตลาดได้	4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการ ตลาด	4. การกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขายการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม		
4.โครงการ ประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมและน้ำผลไม้กล้วยหอม	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	