

**หลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน ๕ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทหลัก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

เค้กกล้วยหอม เป็นขนมอบชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดจากประเทศในแถบตะวันตก โดยเฉพาะสหรัฐอเมริกา ซึ่งนิยมใช้กล้วยสุกงอมในการทำขนมเพื่อไม่ให้เกิดของเสีย กล้วยสุกจะให้ความหวานและความชุ่มชื้นโดยธรรมชาติ จึงเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ช่วยให้เค้กมีรสชาติดีและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ เมื่อแพร่เข้ามาสู่ประเทศไทย เค้กกล้วยหอมได้รับความนิยมอย่างรวดเร็ว เพราะคนไทยมีความคุ้นเคยกับกล้วยซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นที่มีราคาถูกและหาได้ง่าย การนำกล้วยมาแปรรูปเป็นขนมอบจึงเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร และยังสามารถทำรับประทานเองในครัวเรือนหรือจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้เสริมได้ด้วย

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของชุมชน
๒. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

**จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๔. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

**เป้าหมาย**

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

- |              |           |
|--------------|-----------|
| จำนวน        | ๕ ชั่วโมง |
| - ภาคทฤษฎี   | ๒ ชั่วโมง |
| - ภาคปฏิบัติ | ๓ ชั่วโมง |

## โครงสร้างหลักสูตร

### ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำความเค็กล้วยหอม จำนวน ๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ
- ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ
- การบรรจุภัณฑ์
- การส่งเสริมการขายสินค้าทางออนไลน์

### ๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำความเค็กล้วยหอม จำนวน ๓ ชั่วโมง

#### ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำความเค็กล้วยหอม

- เพื่อใช้ในการทำความเค็กล้วยหอม

#### ๒. กระบวนการทำความเค็กล้วยหอม

- เทคนิคการทำความเค็กล้วยหอม
- ส่วนผสม
- ขั้นตอนการทำความเค็กล้วยหอม
- การเก็บรักษาเค็กล้วยหอม

### ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำความเค็กล้วยหอม จำนวน ๑ ชั่วโมง

- การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
- การลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม
- การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง
- ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
- การกระจายสินค้า

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การศึกษาดูงาน
๔. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
๕. การฝึกปฏิบัติ

## สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำความคึกกล้วยหอม อย่างน้อย ๕ ชนิด

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม

| เรื่อง                                          | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                           | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ชั่วโมง   |           |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ทฤษฎี     | ปฏิบัติ   |
| ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายการทำเค้กกล้วยหอม | <p>๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายการทำเค้กกล้วยหอมได้</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการขายการทำเค้กกล้วยหอมได้</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการขายการทำเค้กกล้วยหอมได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการขายการทำเค้กกล้วยหอมได้</p> | <p>๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายเค้กกล้วยหอม</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการขายเค้กกล้วยหอม</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการขายเค้กกล้วยหอม</p>                                                      | <p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p> | ๑ ชั่วโมง | -         |
| ๒. ทักษะการประกอบอาชีพการขายการทำเค้กกล้วยหอม   | <p>๒.๑ บอกการคัดเลือกกล้วยเพื่อใช้ในการทำเค้กกล้วยหอมได้</p> <p>๒.๒ บอกกระบวนการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>๒.๓ บอกขั้นตอนการจัดและตกแต่งหน้าร้าน ได้</p>                                                                                                                             | <p>๒.๑ อุปกรณ์/วัตถุดิบในการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>๒.๒ วิธีการทำเค้กกล้วยหอม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เทคนิคการทำเค้กกล้วยหอม</li> <li>- ส่วนผสม</li> <li>- ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม</li> <li>- การเก็บรักษาเค้กกล้วยหอม</li> </ul> | <p>๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอม</p> <p>๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมเพื่อพร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๒.๔ อธิบายขั้นตอนการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -         | ๓ ชั่วโมง |

| เรื่อง                                               | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ชั่วโมง   |         |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ทฤษฎี     | ปฏิบัติ |
|                                                      | ๒.๔ บอกการสร้างเพจสำหรับการขายสินค้าทางอินเทอร์เน็ตได้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ๒.๓ การจัดและตกแต่งหน้าร้าน<br>๒.๔ การสร้างเพจสำหรับการขายสินค้าทางอินเทอร์เน็ต                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนสร้างเพจสำหรับการขายสินค้าทางอินเทอร์เน็ต ได้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |         |
| ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการขายเค้กกล้วยหอม | ๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้<br>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้<br>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้<br>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้<br>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้<br>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้<br>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้ | ๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร<br>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ<br>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม<br>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง<br>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน<br>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด<br>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า | ๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร<br>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ<br>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม<br>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง<br>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน<br>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขายเค้กกล้วยหอม<br>๓.๗ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า | ๑ ชั่วโมง |         |