

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร วิชาการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน 4 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์เสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอดงหลวง

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง ความต้องการฝึกอาชีพของคนในชุมชนในการเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

ศก.ระดับตำบลทับหมัน ได้รับงบประมาณปี 2567 ดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจ ตามความต้องการของชุมชนจึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำเค้กกล้วยหอม หลักสูตร 4 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน พร้อมส่งเสริมให้เป็นสินค้าขายหน้าร้านและออนไลน์ได้
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำเค้กกล้วยหอม
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. สามารถเป็นอาชีพเสริมให้กับชุมชนได้
5. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
6. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรวิชาการทำเค้กกล้วยหอม

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	4	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำเค้กกล้วยหอม 2. ความสำคัญของการทำเค้กกล้วยหอม 3. ประโยชน์ของการทำเค้กกล้วยหอม 4. ประเภทของการทำเค้กกล้วยหอม	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอมพร้อมใบความรู้	30 นาที	
2. ทักษะการทำเค้กกล้วยหอมและการฝึกปฏิบัติ	1.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำเค้กกล้วยหอม 2.สามารถทำเค้กกล้วยหอมตามขั้นตอนได้	1. การทำเค้กกล้วยหอม - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำการทำเค้กกล้วยหอม -การตวงส่วนผสมและเทคนิคในการทำเค้กกล้วยหอม -การผสมและการระยะเวลาทำให้ขนมสุกน่ารับประทาน	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำเค้กฟักทองอย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ 4. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ		3 ชั่วโมง
3. การนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน	1. สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม	1. สรุปองค์ความรู้และร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หาแนวทางการในการนำความรู้การทำเค้กกล้วยหอมประยุกต์ปรับใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้	1. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน 2. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเค้กกล้วยหอม
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีชิ้นงานจากการฝึก
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60