

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรวิชาการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน 3 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

**จุดหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
1. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 30 นาที
- ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง 30 นาที

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
  - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเค้กกล้วยหอม
  - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเค้กกล้วยหอม
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที
  - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
  - การเตรียมส่วนผสม
  - วิธีการทำเค้กกล้วยหอม
  - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
  - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
  - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
  - ช่องทางการตลาด
  - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน 10 นาที
  - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
  - องค์ประกอบของโครงการ
  - ประโยชน์ของโครงการ
  - ดำเนินการวัดและประเมินผล

### **การจัดกระบวนการเรียนรู้**

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
  - เรียนรู้จากวิทยากร
  - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
  - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
  - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

### **สื่อการเรียนรู้**

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเค้กกล้วยหอม
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

### **การวัดและประเมินผล**

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร มีการประเมินก่อนการเรียนรู้หรือไม่
  2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### **การจบหลักสูตร**

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำเค้กกล้วยหอม จำนวน 3 ชั่วโมง

| เรื่อง                                   | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                           | เนื้อหา                                                                                                                                                                                  | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ชั่วโมง |                      |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------|
|                                          |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ              |
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ                 | 1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม ได้<br>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมได้<br>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอมได้<br>1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการทำเค้กกล้วยหอมได้ | 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม<br>1.2 ความเป็นไปได้ในการทำเค้กกล้วยหอม<br>1.3 แหล่งเรียนรู้ สำหรับการทำเค้กกล้วยหอม<br>1.4 ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม | 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน<br>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ<br>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก<br>1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ | 10 นาที | -                    |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอม | 2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอมได้                                                                                                                                                                                            | 2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในพริกแกงเผ็ด<br><u>อุปกรณ์</u><br>1.กะละมัง<br>2.ทัพพี<br>3.เตาอบ<br>4.ถ้วยพิมพ์<br>5.ที่ร่อนแป้ง<br>6.ที่ตีไข่<br>7.ถาด                                             | 2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำเค้กกล้วยหอม<br>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ<br>2.3 จัดให้ผู้เรียนได้เรียนรู้แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และยกตัวอย่างบรรจุภัณฑ์<br>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกเก็บรักษา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         | 2 ชั่วโมง<br>30 นาที |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้     | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        | 2.2วิธีการทำและฝึกปฏิบัติ | <p><b>การทำเค้กกล้วยหอม</b></p> <p>1.แบ่งอเนกประสงค์</p> <p>2.เกลือ</p> <p>3.ผงฟู</p> <p>4.เบกกิ้งโซดา</p> <p>5.ไข่ไก่</p> <p>6.น้ำตาลทราย</p> <p>7.นมสด</p> <p>8.กล้วยหอมบด</p> <p>9.เนยจืดละลาย</p> <p>1.กล้วยหอมหั่นแว่น</p> <p><b>2.2วิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</b></p> <p><b>วิธีการทำเค้กกล้วยหอม</b></p> <p>1. บดกล้วยหอมให้ละเอียดแล้วพักไว้ จากนั้นผสมไข่และน้ำตาลทราย ตีให้ขึ้นฟู หรือเริ่มเปลี่ยนสี แล้วใส่นมสด ตามด้วย เนย คนให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน แล้ว จึงใส่เนื้อมะนาวลงไป</p> <p>2.ร่อนส่วนผสมของแห้ง แบ่ง เกลือ เบกกิ้งโซดาและผงฟูลงในส่วนผสมของเหลวที่เราเตรียมไว้ แล้วคนให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>3.ตักใส่พิมพ์ความสูงประมาณ 1/3 ของพิมพ์ แล้วนำเข้าอบด้วยไฟบน-ล่าง</p> |                         |         |         |

| เรื่อง                                               | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                         | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                            | ชั่วโมง |         |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                      |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                    | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                                                      | <p>2.3 บอกวิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บและการออกแบบ</p> <p>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกเก็บรักษา</p>                              | <p>อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที เมื่อเค้กสุกดี จึงนำมาพักไว้ให้เย็น แล้วค่อยจัดเสิร์ฟ</p> <p>2.3 แพคเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> <p>3.จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ</p> <p>4.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>5.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</p> <p>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>- วิธีการเก็บรักษาเก็บในตู้เย็นเมื่อทานไม่หมดหากล่องสะอาดใส่ปิดฝากล่องให้สนิท เก็บไว้อุ่นหรือหนึ่งมือต่อไป</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |         |
| 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอม | <p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> | <p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคง</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> | 10 นาที |         |

| เรื่อง                                 | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                   | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                       | ชั่วโมง |         |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                               | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                                        | 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้<br>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้<br>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้<br>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้<br>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้ | เดิม<br>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยง<br>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน<br>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด<br>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า | 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน<br>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำเค้กกล้วยหอม<br>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า |         |         |
| 4. โครงการประกอบอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม | 4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้<br>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้<br>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้<br>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล                                                                                                                                                                                                 | 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ<br>4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ<br>4.3 ประโยชน์ของโครงการ<br>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล                                                                                                                                    | 4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ<br>4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร                                                       | 10 นาที |         |