

หลักสูตร การทำเค้กกล้วยหอม จำนวน ๓ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้าน พาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสะเกษ



ความเป็นมาของหลักสูตร

การทำเค้กกล้วยหอม เป็นหนึ่งในหลักสูตรของ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจซึ่งเป็นหลักสูตรที่ใช้เวลาในการจัดกระบวนการเรียนรู้ไม่มาก ทั้งยังเป็นขนมประเภทเบเกอรี่ที่ไม่จำเป็นต้องใช้เตาอบรสชาติเคยถูกปากคนไทย สามารถดัดแปลงปรับเปลี่ยนเป็นกล้วยชนิดอื่น 1 ตามสภาพของพื้นที่ได้ เช่น กล้วยน้ำว้ากล้วยไข่ เป็นต้น ขนมประเภทนี้ สามารถรับประทานได้ทุกโอกาส ไม่ว่าจะเป็น ของทานเล่น ของว่าง ใช้สำหรับรับแขก ทำแจกในงานเทศกาลต่างๆ หรือแม้กระทั่งทำขาย ในการสร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ ก่อให้เกิดรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี เนื่องจากต้นทุนในการทำไม่สูงนัก ใช้ทุนทางสังคม ใช้เวลาในการทำน้อย มีสูตรค่อนข้างแน่นอน ผู้เรียนสามารถนำไปต่อยอดในการประกอบอาชีพหรือนำไปทำเพื่อใช้สำหรับเทศกาลสำคัญในชุมชนได้

สกร.อำเภอศรีสะเกษ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเค้กกล้วยหอม ขึ้นเพื่อให้ประชาชนในพื้นที่อำเภอศรีสะเกษที่สนใจได้เรียนรู้วิธีการขั้นตอนในการทำและเป็นความรู้พื้นฐานในการประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาความสามารถในการแสวงหาความรู้เพื่อการแก้ปัญหาและพัฒนาชุมชนใช้ทรัพยากรในพื้นที่ให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะในการทำเค้กกล้วยหอมไปเป็นแนวทางหรือช่องทางในการประกอบอาชีพหรือสามารถพัฒนาทักษะในการดำเนินชีวิตได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และมีทักษะ ในการทำเค้กกล้วยหอม
2. เพื่อให้ผู้เรียนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และมองเห็นช่องทางในการสร้างรายได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทาง การประกอบ อาชีพ	๑.ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ ๒. ทิศทางในการทำ อาชีพ	ความเป็นมา	๑. ศึกษาข้อมูลเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ แหล่ง เรียนรู้ภูมิปัญญา เพื่อเป็นข้อมูลในการ ประกอบอาชีพ ๒. สสำรวจทรัพยากรที่ใช้ ในการประกอบอาชีพที่มี ในท้องถิ่น ๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับ กลุ่มและสรุปองค์ความรู้ ๔. ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายทิศทาง ความก้าวหน้า และ พัฒนาอาชีพ การประกอบ อาชีพ	๒๐ นาที	
๒	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	๑. อธิบายเกี่ยวกับ การทำเค้กในรูปแบบ การและการอบ ๒. จัดเตรียมวัสดุ - อุปกรณ์ ๓. อธิบายขั้นตอนและ ทักษะในการทำเค้ก กล้วยหอม	๑. การทำเค้กใน รูปแบบการอบ ๒. วัสดุ อุปกรณ์ ๓. ขั้นตอน	๑. ศึกษาเอกสารใบความรู้ ๒. วิทยากร/ภูมิปัญญาให้ ความรู้ ภาคทฤษฎี ๓. เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ วัสดุแป้งเค้กหรือแป้งสาลี ๒๐๐ กรัม เบกกิ้งโซดา ๑ ช้อนโต๊ะ ผงฟู ๑ ช้อนโต๊ะ ไข่ไก่ ๒ ฟอง น้ำมันพืช ๒ ช้อนโต๊ะ เนย ๘๐ กรัม น้ำมะนาว ๑ ช้อนโต๊ะ กลิ่นวนิลา ๑ ช้อนชา - กล้วยหอมสุก ๔ ลูก เกลือ ๑/๒ ช้อนชา น้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม	๒๕ นาที	๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				นมจืด ๒๕๐ กรัม อุปกรณ์ - เครื่องอบขนม - ถ้วยตวง/ช้อนตวง - มีด/เขียง - พิมพ์ใส่ขนม - ถ้วยหรืออ่างสำหรับผสม - ตะกร้อมือสำหรับผสม แป้ง ๔. ผักปฏิบัติ ๔.๑ เตรียม วัตถุดิบ (ซั้งแป้งเค้ก เบกกิ้งโซดา ผงฟู และ เกลือ ตาม ปริมาณในข้อที่ ๓) ร่อนแป้งละ วัตถุดิบข้างต้นสองรอบ แล้วพักไว้ ๔.๒ กลัวยหอมหั่นชิ้นแล้ว บด ๔.๓ นำไข่ไก่ ๒ ฟองตีกับ น้ำตาล ๑๐๐ กรัม ให้เข้า กันผสม ใส่น้ำ มะนาว ๑ ช้อนโต๊ะ เติมหกวัน วนิลา ๑ ช้อนยา ๔.๔ นำข้อ ๔.๒ และ ๔.๓ มาผสมให้เข้ากัน จากนั้น ตะลอมแป้งสลับนมทีละ น้อยจนเข้ากันแล้วเติม เนยละลายอุ่นหรือน้ำมัน พืชแล้วผสมลงไปเตรียม ตักใส่พิมพ์ ๔.๕ นำขนมใส่เครื่องอบ		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ประมาณ ๒๐ นาที . ผู้เรียนจัดบันทึกผลการเรียนรู้ วิทยากร ตรวจสอบผลงานให้ข้อเสนอแนะ และร่วมกันสรุปองค์ เพื่อพัฒนาต่อเนือง		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. วางแผนควบคุมคุณภาพการทำเค้กกล้วยหอม ๒. การจัดการตลาด	๑. การควบคุมการผลิตเทคนิคการทำเค้กกล้วยหอม ๒. การจัดการตลาด - การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า - การกระจายสินค้า - การประชาสัมพันธ์ - ความต้องการของตลาด - การบันทึกข้อมูลต้นทุน-กำไร	๑. ยกตัวอย่างสถานประกอบการ/แหล่งสินค้าศึกษาประเด็น การควบคุมคุณภาพการผลิต และการตลาด ๒. วิทยากร/ภูมิปัญญาให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการการตลาด การประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
๔.	โครงการประกอบอาชีพ	๑. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องความสำคัญองค์ประกอบและการเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๒. การประเมินความเหมาะสมความสอดคล้องของโครงการ	๑. ความหมายของโครงการประกอบอาชีพและการเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๒. การประเมินความเหมาะสมความสอดคล้องของโครงการ	๑. วิทยากรอธิบายความหมายของโครงการประกอบอาชีพ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียน เรื่องความสำคัญและประโยชน์ ของโครงการประกอบอาชีพ ๒. วิทยากรอธิบาย วิธีการเขียนโครงการประกอบอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง สอดคล้องกับ	๑๐ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ความต้องการและงบประมาณ และให้ผู้เรียนฝึกเขียนโครงการอาชีพของตนและนำมาอภิปรายร่วมกันและสรุปผล		

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อของจริง
๒. รูปภาพ
๓. วัสดุอุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

- ๑.ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
 - ใบงาน ๑๐ คะแนน
 - แบบทดสอบ ๑๐ คะแนน
- ๒.ภาคปฏิบัติ ร้อยละ ๘๐
 - ความประณีตสวยงาม ๔๐ คะแนน
 - ความคิดสร้างสรรค์ ๓๐ คะแนน
 - สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ๑๐ คะแนน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐