



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอม
จำนวน ๓ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

เอกสารหลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอม เล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบหลักสูตรการเรียนการสอน ของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม และได้ดำเนินกิจกรรมในการพัฒนาครู และ บุคลากรทางการศึกษา เพื่อยกระดับคุณภาพสถานศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประกอบกับพัฒนาครูให้มีความรู้ ความสามารถในการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีคุณภาพ ส่งผลต่อการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผู้รับบริการ ให้เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพอย่างต่อเนื่อง สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม ได้รับความสำเร็จในการจัดทำเอกสารเล่มนี้ โดยมีส่วนร่วมของผู้บริหาร ครูและบุคลากรทางการศึกษา ในการสรุปรวบรวมข้อมูล เพื่อจัดทำเป็นรูปเล่ม หวังว่าเอกสารหลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอม เล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจในการศึกษาต่อไป

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หลักสูตร การทำขนมเค้กกล้วยหอม	๑
เนื้อหาหลักสูตร	๒
โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอม	๔
แบบทดสอบก่อนเรียน	๖
ใบความรู้	๗
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๘
แบบทดสอบหลังเรียน	๙

หลักสูตร การทำขนมเค้กกล้วยหอม จำนวน ๓ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

๑. ความเป็นมา

ความในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้ง สภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง ” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งประชาชน ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตร การทำสวน เป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต การฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพ “การทำขนมเค้กกล้วยหอม” ให้แก่ประชาชน เยาวชนและผู้สนใจโดย มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความ เหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ เพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้ และสร้างประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

- ๑.เป็นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
- ๒.เป็นหลักการที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าทางช่องทาง การเผยแพร่และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชน
- ๓.สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

๓. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๔. ระยะเวลา

ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๕. เนื้อหาหลักสูตร

๑. ช่องทางการ ประกอบอาชีพ
๒. ทักษะการ ประกอบอาชีพ
๓. การบริหาร จัดการในอาชีพ
๔. โครงการ ประกอบอาชีพ การทำขนมเค้กกล้วยหอม

๖. การจัดการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
๔. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
๕. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

๗. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลายเช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการสื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD /หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร์
๓. วุฒิปัตร์ออกโดยสถานศึกษา

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรอาจนนำผลการเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๒. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๓ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ วัตถุดิบ	๑. ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๑.๑ บอกความสำคัญ ของการประกอบอาชีพ ได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ ๒. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๓ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ วัตถุดิบ	- ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร / ภูมิปัญญา - การศึกษาดูงานจาแหล่งเรียนรู้ - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑.วิทยากร ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้หนังสือ ๒.VCD ๓. Internet ๔.ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง แหล่งเรียนรู้อื่นๆ	๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓ แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๓๐ นาที	๑

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเค้กกล้วยหอม(ต่อ)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเค้กกล้วยหอม	๒. ทักษะการ ประกอบอาชีพการทำขนมเค้กกล้วยหอมการทำขนมเค้กกล้วยหอม ๒.๑ สามารถใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง และปลอดภัยได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือก วัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ได้ อย่างถูกต้อง ๒.๓ คำนวณ วัสดุอุปกรณ์ และ ค่าใช้จ่ายได้ ๓.ความสำคัญและการ นำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า ๔. ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการ เลือกซื้อ เลือกใช้ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ๕. การทำขนมเค้กกล้วยหอม ๖. การฝึกทักษะการทำขนมเค้กกล้วยหอม	๒. ทักษะการ ประกอบอาชีพ การทำขนมเค้กกล้วยหอม ๒.๑ ใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้ อย่าง ถูกต้อง และปลอดภัย ๒.๒ คัดเลือก วัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ได้ อย่างถูกต้อง ๒.๓ คำนวณ วัสดุอุปกรณ์ และ ค่าใช้จ่ายได้ ๓.ความสำคัญและการ นำผลผลิตใน ชุมชนมา เพิ่มมูลค่า ๔. ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับ การเลือก ซื้อ เลือกใช้ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ๕.การทำขนมเค้กกล้วยหอม ๖. การฝึกทักษะการทำขนมเค้กกล้วยหอม	- ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร /ภูมิปัญญา - การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน ๑.วิทยากร ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้หนังสือ ๒.VCD ๓. Internet ๔.ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง แหล่งเรียนรู้อื่นๆ	๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร ๓ แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๓๐ นาที	๑ ชม.

แบบทดสอบก่อนเรียน

คำชี้แจง จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องเพียงข้อเดียว

๑. วัตถุดิบหลักที่ทำให้เค้กกล้วยหอมมีรสชาติและกลิ่นหอมคือส่วนใด
 - A. สตรอว์เบอร์รี่
 - B. มะม่วง
 - C. กล้วยหอม
 - D. แอปเปิ้ล
๒. ในการเตรียมกล้วยให้พร้อมสำหรับผสมในแป้ง เคล็ดลับที่นิยมใช้คือการบดกล้วยให้ละเอียดโดยใช้เครื่องมือใด
 - A. ที่บดมันฝรั่ง
 - B. ส้อม
 - C. เครื่องปั่น
 - D. ที่คั้นน้ำ
๓. อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการอบเค้กกล้วยหอมเพื่อให้เค้กสุกทั่วถึงและเนื้อเค้กนุ่มคือ
 - A. ๑๕๐°C
 - B. ๑๘๐°C
 - C. ๒๐๐°C
 - D. ๒๒๐°C
๔. ในส่วนผสมของเค้ก ส่วนประกอบใดที่ทำหน้าที่ช่วยให้เค้กฟูและขึ้นตัว
 - A. เบคกิ้งโซดา
 - B. เกลือ
 - C. น้ำตาล
 - D. นม
๕. เคล็ดลับสำคัญในการทำเค้กกล้วยหอมมีความชุ่มชื้นในเนื้อเค้กคือ
 - A. ลดเวลาอบให้สั้นลง
 - B. ใส่กล้วยบดลงในส่วนผสม
 - C. ใช้แป้งในปริมาณมาก
 - D. ลดการใช้น้ำมันลง

เฉลย: ๑. C. กล้วยหอม ๒. B. ส้อม ๓. B. ๑๘๐°C ๔. A. เบคกิ้งโซดา ๕. B. ใส่กล้วยบดลงในส่วนผสม

ใบความรู้

สูตรขนมเค้กกล้วยหอม

ส่วนผสม

- กล้วยหอมสุก 2 ลูก (ประมาณ 200 กรัม)
- แป้งเค้ก 150 กรัม
- ผงฟู 1 ช้อนชา
- เบกกิ้งโซดา ½ ช้อนชา
- ไข่ไก่ 2 ฟอง
- น้ำตาลทราย 120 กรัม
- เกลือ ¼ ช้อนชา
- นมสด 50 มิลลิลิตร
- น้ำมันพืช 80 มิลลิลิตร
- กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. บดกล้วย : ใช้ส้อมบดกล้วยให้ละเอียด หรือถ้าชอบเนื้อสัมผัสให้หยาบเล็กน้อยก็ได้
2. ร่อนแป้งและส่วนผสม : ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู และเบกกิ้งโซดาเข้าด้วยกัน พักไว้
3. ตีไข่และน้ำตาล : ใช้ตะกร้อมือหรือเครื่องตีไข่ ตีไข่ไก่ น้ำตาล และเกลือจนฟู
4. ใส่ส่วนผสมเปียก : เติมน้ำมันพืช นมสด และกลิ่นวานิลลา คนให้เข้ากัน
5. ผสมกับกล้วยบด : ใส่กล้วยบดลงไป คนให้เข้ากัน
6. เติมน้ำ : ค่อยๆ ใส่น้ำที่ร้อนไว้ลงไป คนให้เข้ากันแบบตะล่อมเบาๆ
7. เทใส่พิมพ์ : ใช้ถ้วยมัฟฟินหรือพิมพ์ขนาดเล็ก ทาเนยขาว หรือรองกระดาษอบ แล้วเทแป้งลงไป
8. อบ : เข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 170°C ไฟบน-ล่าง ประมาณ 20-25 นาที หรือจนสุก เช็คด้วยไม้จิ้มฟัน ถ้าไม่มีแป้งติดขึ้นมา แสดงว่าสุกแล้ว
9. พักให้เย็น : นำออกจากเตา พักไว้บนตะแกรงให้เย็น พร้อมเสิร์ฟ!

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียน

คำชี้แจง จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องเพียงข้อเดียว

๑. วัตถุดิบหลักที่ทำให้เค้กกล้วยหอมมีรสชาติและกลิ่นหอมคือส่วนใด
 - A. สตรอว์เบอร์รี่
 - B. มะม่วง
 - C. กล้วยหอม
 - D. แอปเปิ้ล

๒. ในการเตรียมกล้วยให้พร้อมสำหรับผสมในแป้ง เคล็ดลับที่นิยมใช้คือการบดกล้วยให้ละเอียดโดยใช้เครื่องมือใด
 - A. ที่บดมันฝรั่ง
 - B. ส้อม
 - C. เครื่องปั่น
 - D. ที่คั้นน้ำ

๓. อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการอบเค้กกล้วยหอมเพื่อให้เค้กสุกทั่วถึงและเนื้อเค้กนุ่มคือ
 - A. ๑๕๐°C
 - B. ๑๘๐°C
 - C. ๒๐๐°C
 - D. ๒๒๐°C

๔. ในส่วนผสมของเค้ก ส่วนประกอบใดที่ทำหน้าที่ช่วยให้เค้กฟูและขึ้นตัว
 - A. เบคกิ้งโซดา
 - B. เกลือ
 - C. น้ำตาล
 - D. นม

๕. เคล็ดลับสำคัญในการทำให้เค้กกล้วยหอมมีความชุ่มชื้นในเนื้อเค้กคือ
 - A. ลดเวลาอบให้สั้นลง
 - B. ใส่กล้วยบดลงในส่วนผสม
 - C. ใช้แป้งในปริมาณมาก
 - D. ลดการใช้น้ำมันลง

เฉลย: ๑. C. กล้วยหอม ๒. B. ส้อม ๓. B. ๑๘๐°C ๔. A. เบคกิ้งโซดา ๕. B. ใส่กล้วยบดลงในส่วนผสม