

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร วิชาการทำกล้วยเตี๋ยวราดหน้า จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจรการประชาคมหมู่บ้าน ประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง ความต้องการฝึกอาชีพของคนในชุมชนในการเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบกลุ่มสนใจ ตามความต้องการของชุมชนจึงจัดทำหลักสูตรการทำกล้วยเตี๋ยวราดหน้า หลักสูตร 6 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำกล้วยเตี๋ยวราดหน้า
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์ได้
5. สามารถเป็นอาชีพเสริมให้กับชุมชนได้
6. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
7. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำกล้วยเตี๋ยวราดหน้า

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้า จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้า	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้า 2. ความสำคัญของการทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้า 3. ประโยชน์ของการทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้า 4. ประเภทของการทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้า	1. วิทยากรให้ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้าพร้อมใบความรู้	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้าและการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้า 2. สามารถทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้าตามขั้นตอนได้	1. การทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้า - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำการทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้า - การเตรียมส่วนผสมและเทคนิคในการทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้าและลวกผักให้สีสันทันสวยงามกรอบมีรสชาติหวานรับประทานอร่อย - การปรุงและเคี่ยวให้น้ำซุปเข้มข้นรับประทานทำให้การทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้าได้มีรสชาติหอมกลมกล่อม - การคำนวณต้นทุน/ราคา - การกำหนดราคา - การขาย - การบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้าอย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้า 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ 4. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ		4 ชั่วโมง
3. การนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน	1. สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม	1. สรุปองค์ความรู้และร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หาแนวทางการในการนำความรู้การทำก๋วยเตี๋ยวดำเนินหน้าประยุกต์ปรับใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้	1. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 2. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำการทําก้วยเตี้ยวรดหน้า/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน/หลังเรียน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีชิ้นงานจากการฝึก
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60