

หลักสูตรอาชีพ การทำกล้วยโมเลน จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวที โลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถในการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้ จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว อาหารเพื่อการบริโภคประจำวันยังจำเป็นอย่าง ยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการบริโภคและความอยู่รอดของตนเองและ คนในครอบครัว

โมเลนคือภาษาอินโดนีเซีย แปลว่า [#พันเป็นเกียวก](#)กล้วยทอดสูตรอินโดนีเซียหรือกล้วยทอดโมเลน ได้รับอิทธิพลมาจากประเทศอินโดนีเซีย กล้วยที่ใช้พันสูตรเดิมคือ กล้วยเล็บมือนาง แล้วจึงมีการประยุกต์ใช้ไส้ต่างๆในปัจจุบันPisang Molen หรือ Molen คือชื่อเรียกกล้วยทอดตำรับอินโดนีเซียที่นิยมกินคู่กับชา กาแฟ หรือไม่กี่ไอศกรีม ที่นิยมกันมากในประเทศอินโดนีเซีย ซึ่งแตกต่างจากกล้วยแขกหรือกล้วยทอดบ้านเรา เพราะนอกจากจะใช้แป้งสูตรอินโดนีเซียที่มาปรับเปลี่ยนนิดหน่อยเพื่อให้ถูกลิ้นคนไทยมากยิ่งขึ้นแล้ว กล้วยที่ใช้ก็เป็นกล้วยหอมสุกอีกต่างหากและสามารถจำหน่ายสร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพที่มั่นคงต่อไปได้

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
- 3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
- 4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้และทักษะการในการทำล้วยโมเลน
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้
3. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้เรื่องการบรรจุภัณฑ์และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้
4. สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญ ของการประกอบ อาชีพการทำล้วยโมเลนได้ 2. บอกความเป็นไปได้ ในอาชีพการทำล้วยโมเลน 3. บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญ ของ การประกอบอาชีพ การทำล้วยโมเลน 2. ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลใน ชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน 2.วิทยากรผู้สอน และผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่ เหมาะสมกับตนเอง โดย คำนึง ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้าน	30 นาที	

	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิต และ ด้านทรัพยากรมนุษย์		
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำกล้วยโมเลน	1. บอกประวัติความเป็นมาของกล้วยโมเลนได้ 2. บอกวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำกล้วยโมเลนได้ 3. บอกวิธีการทำกล้วยโมเลน 4. มีทักษะในการทำกล้วยโมเลน	1. ความเป็นมาของกล้วยโมเลน 2. วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำกล้วยโมเลน 3. การทำกล้วยโมเลน - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำกล้วยโมเลน - ขั้นตอนการทำกล้วยโมเลน - การผสมแป้ง - การปอกกล้วย - การทอด ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ 4. การฝึกปฏิบัติการทำกล้วยโมเลน	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของข้าวย่านหม ทอด 2. วิเคราะห์บรรยายและ สาธิตการทำข้าวย่านหม ทอด พร้อมทั้งจัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ การ เลือกวัตถุดิบ วิธีการทำ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำกล้วยโมเลน -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ -การเตรียมวัตถุดิบ 4. วิเคราะห์ประเมินผลงาน ของผู้เรียน	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบรรจุภัณฑ์	1. บอกความหมาย ของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. บอกวัสดุที่ใช้ทำ บรรจุภัณฑ์ได้ 3. สามารถ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ 2. การออกแบบตราสินค้า	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 2. วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 4. วิทยากรประเมินผลการ บรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	30 นาที	30 นาที
4	การจัดจำหน่าย	สามารถบอกช่องทางการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ได้	1. การกำหนดราคา ขาย 2. การส่งเสริมการขาย 3. การจำหน่ายสินค้าออนไลน์	1. วิทยากรบรรยายให้ ความรู้การคิดต้นทุน การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ จำหน่ายสินค้าออนไลน์ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาและฝึก ปฏิบัติการ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ จำหน่ายสินค้าออนไลน์	1 ชั่วโมง	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ หลักสูตรการทำกล้วยโมเลน
2. วัสดุฝึกทักษะอาชีพ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินภาคทฤษฎีและการปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลการประเมินความพึงพอใจระดับมากขึ้นไป ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

