

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีววิชาการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนาราง



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนา ศักยภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) : มิติปัจจัย ผลักดันการพลิกโฉมประเทศ หมุดหมายที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพ คนตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๗๐) : ประเด็นที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการจัดการ เรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน และการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการ ปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความ หลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้พลาดและขาดโอกาสให้ได้รับการ พัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนา ทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนา อาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพ เป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม

หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up - skill re - skill และ new - skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาล และยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น ด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ด้านการจัดการและบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของประชาชน และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๕. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง

๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้

๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ

๔. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์ได้

๕. สามารถเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ

๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรวิชาการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง

เป้าหมาย

ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงานกลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงวัย กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มประชาชนบริเวณชายแดนภาคใต้ กลุ่มประชาชนพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก กลุ่มประชาชนจังหวัดที่เป็นพื้นที่เขตเศรษฐกิจพิเศษ กลุ่มเป้าหมายในเรื่องจำ กลุ่มเป้าหมายทหารกองประจำการและผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ

ระยะเวลา

จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพวิชาการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพวิชาการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง ๑.๓ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพวิชาการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง ๑.๔ ลักษณะของผู้บริโภค ๑.๕ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพวิชาการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง ๑.๖ ทิศทางการประกอบอาชีพวิชาการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง	๑.๑ อธิบายเนื้อหา ๑.๒ วิทยากรให้ความรู้ ๑.๓ วิทยากร/ผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ วิเคราะห์ข้อมูลร่วมกัน	๕ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม ๒.๒ มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	๒.๑ ชั้น เ ต รีย ม ก า ร ประกอบอาชีพวิชาการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง ๒.๒ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์วิชาการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง ๒.๓ ขั้นตอนวิชาการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง ๒.๔ ตัดกล้วยออกจากหวีล้างให้สะอาด ๒.๕ ปลอกกล้วย แช่น้ำปูนใส ๒.๖ สไลด์กล้วยให้เป็นแผ่น ๒.๗ นำกล้วยที่สไลด์ไปผึ่งลม ๒.๘ ตั้งกระทะน้ำมันใส่กล้วยที่ผึ่งลมทยอยลงไปทอด ๒.๙ นำกล้วยที่ทอดเสร็จแล้วคลุกน้ำปรุงรส ใส่ น้ำผึ้งลงไป จัดเก็บลงในบรรจุภัณฑ์	๒.๑ วิทยากรให้ความรู้ ๒.๒ ลงมือปฏิบัติ ๒.๓ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	๕ ชั่วโมง	๑๕ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง ๓.๒ การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง ๓.๓ การคิดคำนวณต้นทุนการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง	๓.๑ วิทยากรให้ความรู้ ๓.๒ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	๓ ชั่วโมง	๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๔ การวางแผนการผลิต ๓.๕ การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพวิชาการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง ๓.๖ การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า ๓.๗ การกระจายผลผลิต ๓.๘ การวางแผนการตลาด ๓.๙ การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพวิชาการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง ๓.๑๐ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง - ความต้องการของลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ - ค่าใช้จ่ายการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง - คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่าย ๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง			
๔	โครงการประกอบอาชีพ	๔.๑ มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง	๔.๑ ความหมายของโครงการประกอบอาชีพ การทำกล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง	๔.๑ วิทยากรให้ความรู้ ๔.๒ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	๒ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๔.๒ องค์ประกอบของ โครงการประกอบอาชีพ การทำกล้วยทอดกรอบ รส น้ำผึ้ง ๔.๓ การเขียนโครงการ ประกอบอาชีพการทำ กล้วยทอดกรอบ รสน้ำผึ้ง ๔.๔ การตรวจสอบความ เป็นไปได้ของการประกอบ โครงการประกอบอาชีพ การทำกล้วยทอดกรอบ รส น้ำผึ้ง เพื่อการมีงานทำ อย่างมั่นคง			

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ, เอกสาร, ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ / สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ มีชิ้นงานจากการฝึก
๒. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

