

หลักสูตรอาชีพ การทำกล้วยปั่นมะพร้าวอ่อนคาราเมล จำนวน ๕ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย อำเภอบางน้ำเปรี้ยว  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ กศน. รวมถึงการส่งเสริมการจัดการช่องทางการจำหน่ายสินค้าและ ผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำอาหารว่าง เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนและเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับ การฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีวะร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำอาหารว่าง
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

เป้าหมายประชาชนผู้สนใจ

๑. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

ระยะเวลา	๕	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ๒.๑ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ประกอบอาชีพในชุมชน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การลงทุน ๒.๔ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ การศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทอกล้วยปิ้งคาราเมลมะพร้าวอ่อนได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำกล้วยปิ้งคาราเมลมะพร้าวอ่อนได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำกล้วยปิ้งคาราเมลมะพร้าวอ่อน ถูกต้องตามขั้นตอน	๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการ ทำการทอกล้วยปิ้งคาราเมลมะพร้าวอ่อน ๒.๔ วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์		๔ ชม.

			๒.๔ บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำกล้วยปิ้งคาราเมลมะพร้าวอ่อน	<p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุมวางแผน กระบวนการผลิต การทำกล้วยปิ้งคาราเมลมะพร้าวอ่อน</p> <p>๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจ้างองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำกล้วยปิ้งคาราเมลมะพร้าวอ่อน</p> <p>๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำกล้วยปิ้งคาราเมลมะพร้าวอ่อน</p> <p>๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำกล้วยปิ้งคาราเมลมะพร้าวอ่อน ให้ครอบคลุมและประสิทธิภาพสูงสุด</p>		๓๐ นาที

### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

### การวัดผลประเมินผล

๑. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)
๒. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (๔๐)
๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (๔๐)

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้