

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำกล้วยเดี่ยวไก่อ่ จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

กล้วยเดี่ยวไก่อ่ อีกหนึ่งกล้วยเดี่ยวยอดนิยมของคนไทย นอกจากกินลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นหมู เนื้อไก่อ่ก็ถือว่าเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่พอมากินกับเส้นกล้วยเดี่ยวและน้ำซุปร้อนแล้วละก็รสชาติก็ถือว่าเข้ากันสุด ๆ แถมปลอดภัยมากกว่ากินลูกชิ้น ดีต่อสุขภาพอีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการผลิตได้
2. กลุ่มเป้าหมายสามารถทำกล้วยเดี่ยวไก่อ่ได้ตามหลักสูตร
3. กลุ่มเป้าหมายเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

เป้าหมาย

1. ประชาชนผู้สนใจ
2. กลุ่มผู้ว่างงาน

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำกล้วยเดี่ยวไก่อ่ เวลาเรียน 5 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	- ความรู้ ความเข้าใจและรู้จักเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำถ้วยเตี้ยวงัก	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และ รู้จักเครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำถ้วยเตี้ยวงัก	- การเลือกวัตถุดิบในการทำถ้วยเตี้ยวงัก - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือก วัสดุ อุปกรณ์และ ส่วนผสมของการทำถ้วยเตี้ยวงัก	- บรรยาย / แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
2	การคิดราคาต้นทุนการผลิต และแนวทางในการประกอบอาชีพ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิต และมีแนวทางในการประกอบอาชีพได้	- การคิดราคา ต้นทุนการผลิต เทคนิคและวิธีการขาย - ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ	- บรรยาย / แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
3	ขั้นตอนในการทำถ้วยเตี้ยวงัก	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และทักษะ ในการทำถ้วยเตี้ยวงัก และสามารถเลือกใช้ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ การทำถ้วยเตี้ยวงักได้อย่างถูกต้อง	- ขั้นตอนการทำถ้วยเตี้ยวงัก	- วิทยากร บรรยาย - สาธิต - ปฏิบัติ		4 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/ใบงาน
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. ภาคทฤษฎี

- 1.1 ประเมินผลจากการปฏิบัติตามรายงาน
- 1.2 ประเมินผลจากการทำแบบทดสอบ

2. ภาคปฏิบัติ

2.1 ประเมินจากความสวยงาม

2.2 ความคิดสร้างสรรค์

2.3 การสังเกตพฤติกรรมความร่วมมือของผู้เรียน โดยใช้แบบสังเกต

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. ผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60