

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำกล้วยเบรคแตกและการทำมันเบรคแตก จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ปี ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตร สมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๘ การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำล้วยเบรกแตกและการทำมันเบรกแตก
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำล้วยเบรกแตกและการทำมันเบรกแตก

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำล้วยเบรกแตกและการทำมันเบรกแตก	๑.เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำล้วยเบรกแตกและการทำมันเบรกแตก ๒.เพื่อให้ผู้เรียนได้มีแนวทางในการตัดสินใจที่จะเลือกประกอบอาชีพ	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ พუნ ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การใช้แรงงาน ๒.๔ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๓.ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบ อาชีพ การทำล้วยเบรกแตกและการทำมันเบรกแตก	๑. สามารถคัดเลือกและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำล้วยเบรกแตกและการทำมันเบรกแตกได้ ๒.รู้ขั้นตอนและสามารถการทำล้วยเบรกแตกและการทำมันเบรกแตกได้	๑. การคัดเลือกและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ . ๒. ขั้นตอนการทำล้วยเบรกแตกและการทำมันเบรกแตก ๓. สาธิต/ลงมือปฏิบัติ การทำล้วยเบรกแตกและการทำมันเบรกแตก ๓.๑ สัดส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคและวิธีการทำ	๑.ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำล้วยเบรกแตกและการทำมันเบรกแตก ๒.อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓.วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๔.ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะตามแผน		๙ ชั่วโมง

				๕.ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด		
๓.	๑.การจำหน่าย ๒.คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑.บอกช่องทางการจัดจำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้	๑. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๒. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑.๓ คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๙ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

การวัดผลประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗(๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- ๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗(๒)

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางกาญจนา โพธิ์เจริญ

หลักสูตรวิชาการทำกล้วยเบรคแตกและการทำมันเบรคแตก หลักสูตร ๑๐ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๑๐ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๒๑- ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านเลขที่ ๗๙ หมู่ที่ ๕ ถนน...ตำบลบางกะไห อำเภอมืองฉะเชิงเทรา จังหวัด ฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการทำกล้วยเบรคแตกได้แก่ ส่วนผสมในการทำกล้วยเบรคแตก	๑๐ นาที
	๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับเรื่อง - ขั้นตอนการทำกล้วยเบรคแตก	๑๐ นาที
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำกล้วยเบรคแตก โดยเตรียมส่วนผสมใส่น้ำเปล่าตามด้วยเกลือและน้ำมะนาวคนให้เข้ากัน ๒.นำกล้วยน้ำว้ามาหั่นบริเวณตรงหัวและหันท้ายของกล้วยออกปอกเปลือกแล้วแช่น้ำเกลือไว้ ๕ -๑๐ นาที พอครบเวลาให้นำไปล้างน้ำเปล่าแล้วพักให้สะเด็ดน้ำ ๓.ใช้ที่สไลด์ผักหรือมีดปอกผลไม้ปอกกล้วยออกเป็นแผ่นบางๆตามแนวยาว ให้มีขนาดเท่าๆกัน พอหั่นเสร็จแล้ว ให้ใส่ถาดเตรียมไว้	๑๐ นาที
	๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทอดกล้วยเบรคแตก โดยตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป เปิดไฟกลาง วอร์มน้ำมันให้ร้อนจัด พอร้อนได้ที่แล้ว ให้ใส่ใบเตยลงไปเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม แล้วใส่กล้วยลงไปทอดคอยคนเพื่อให้กล้วยทอดกรอบสม่ำเสมอทั่วทุกแผ่น ทอดให้พอมีสีเหลืองทอง พอได้ที่แล้ว ให้ตักขึ้นและพักให้สะเด็ดน้ำมัน ๒.พอเย็นสนิทดีแล้ว ถ้าทำทานเองก็ให้รับประทานได้เลย แต่ถ้าทำขายให้รีบแพ็กใส่ถุงหรือกล่องถนอมอาหาร เพราะกล้วยเบรคแตก ถ้าโดนลมมากๆ อาจ นิ้มลงได้	๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

กาญจนา

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางกาญจนา โพธิ์เจริญ)

วันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางกาญจนา โพธิ์เจริญ

หลักสูตรวิชาการทำกล้วยเบรคแตกและการทำมันเบรคแตก หลักสูตร ๑๐ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๑๐ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๒๑- ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านเลขที่ ๗๙ หมู่ที่ ๕ ถนน...ตำบลบางกะไห อำเภอมืองฉะเชิงเทรา จังหวัด ฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการทำ กล้วยเบรคแตกได้แก่ ส่วนผสมในการทำกล้วยเบรค แตก	๑๐ นาที
	๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับเรื่อง - ขั้นตอนการทำกล้วยเบรคแตก	๑๐ นาที
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำกล้วยเบรคแตก โดยเตรียมส่วนผสมใส่น้ำเปล่าตามด้วยเกลือและน้ำ มะนาว คนให้เข้ากัน ๒.นำกล้วยน้ำว้ามาหั่นบริเวณตรงหัวและหั่นท้ายของกล้วยออกปอกเปลือกแล้วแช่น้ำเกลือไว้ ๕ -๑๐ นาที พอครบเวลาให้นำไปล้างน้ำเปล่าแล้วพักให้สะเด็ดน้ำ ๓.ใช้ที่สไลด์ผักหรือมีดปอกผลไม้ปอกกล้วยออกเป็นแผ่นบางๆ ตามแนวยาว ให้มีขนาดเท่าๆกัน พอหั่นเสร็จแล้ว ให้ใส่ถาดเตรียมไว้	๑๐ นาที
	๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทอดกล้วยเบรคแตก โดยตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป เปิดไฟกลาง วอร์ม น้ำมันให้ร้อนจัด พอร้อนได้ที่แล้ว ให้ใส่ใบเตยลงไป เพื่อเพิ่มกลิ่นหอม แล้วใส่กล้วยลงไปทอดคอยคน เพื่อให้กล้วยทอดกรอบสม่ำเสมอทั่วทุกแผ่น ทอดให้ พอมีสีเหลืองทองพอได้ที่แล้ว ให้ตักขึ้นและพักให้ สะเด็ดน้ำมัน ๒.พอเย็นสนิทดีแล้ว ถ้าทำทานเองก็ให้รับประทานได้เลย แต่ถ้าทำขายให้รีบแพ็กใส่ถุงหรือกล่องถนอมอาหาร เพราะกล้วยเบรคแตก ถ้าโดนลมมาก ๆ อาจ นิ้มลงได้	๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ลงชื่อ.....กาญจนา.....วิทยากร

(นางกาญจนา โพธิ์เจริญ)

วันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘