

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำกล้วยเดี่ยวแห้งคลุก จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามแนวทางการดำเนินงาน โครงการศูนย์ฝักรองอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝักรองอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบกับกลุ่มเป้าหมายผู้พลัดและขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝักรองอาชีพได้รับความรู้ สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-Based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career-Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตร อาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตร อาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ Up - skill Re - skill และ New - Skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อสนองนโยบายของรัฐบาล และยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

สอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ข้อที่ ๓. ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบ โจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับ มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

จากการสำรวจพบว่า มีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ มีความต้องการนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง และพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำกล้วยเดี่ยวแห้งคลุก เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านอาชีพ ตามความถนัด และตามความต้องการของผู้เรียน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้ผ่านการฝักรองอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชนได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำถ้วยเตี้ยแห้งคลุก
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำถ้วยเตี้ยแห้งคลุก
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน การกำหนดราคาขาย

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำถ้วยเตี้ยแห้งคลุก	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำถ้วยเตี้ยแห้งคลุก ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. บอกอุปกรณ์ในการทำ กว๊วยเตี้ยแห้งคลุก 2. บอกวิธีการทำ กว๊วยเตี้ยแห้งคลุก 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ สามารถทำ กว๊วยเตี้ยแห้งคลุก	1. การคัดเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำ กว๊วยเตี้ยแห้งคลุก 3. สาธิต/ลงมือปฏิบัติการทำ กว๊วยเตี้ยแห้งคลุก 3.1 สัดส่วนของวัสดุอุปกรณ์ - เนื้อหมู - เนื้อไก่ - เส้นเล็ก - เส้นหมี - ลูกชิ้น ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคการทำ	1. ผู้เรียนศึกษาใบงานเกี่ยวกับการทำ กว๊วยเตี้ยแห้งคลุก 2. วิทยากรให้ความรู้และสาธิตตามขั้นตอนต่างๆ 3. ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะตามแผน 4. ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด	๑ ชม.	๓ ชม.
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. สามารถสำรวจ และศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากรได้ ๒. แสวงหาเทคนิคการจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมี คุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	๑. ช่องทางและสถานที่ วัสดุ และจำหน่ายราคาตัววัสดุ ๒. คุณธรรมในการที่จะทำการ ประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. อภิปรายร่วมกัน	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวนภัสสร โกมล

หลักสูตร การทำก๋วยเตี๋ยวแห้งคลุก จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๔ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านหนังสือชุมชน หมู่ที่ ๑ ตำบลหัวไทร อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๔ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. ความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ การทำก๋วยเตี๋ยวแห้ง คลุก ๒. ความสำคัญใน การประกอบอาชีพได้ ๓.สามารถ วิเคราะห์ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ ๔. ทิศทาง พัฒนาการประกอบ อาชีพ ๕.อุปกรณ์ในการทำ ก๋วยเตี๋ยวแห้งคลุก ๖. วิธีการทำ ก๋วยเตี๋ยวแห้งคลุก ๗. ผู้เรียนสามารถทำ ก๋วยเตี๋ยวแห้งคลุก ๘. สำรวจ และศึกษา แหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร ได้ ๙. เทคนิคการ จัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยว แห้งคลุก 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ การทำก๋วยเตี๋ยวแห้งคลุก ข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการ ของตลาด การลงทุนและ กระบวนการ ผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพ การทำก๋วยเตี๋ยวแห้งคลุก กับผู้เรียนที่ จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไป ตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน เช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น ๔ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๕. วิทยากรบรรยายขั้นตอนการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๖ วิทยากรสาธิตการทำก๋วยเตี๋ยวแห้ง คลุก ๗. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำก๋วยเตี๋ยวแห้ง คลุก ๘. วิทยากรบรรยายช่องทางและ สถานที่ วัสดุ และจำหน่ายราคาค่าวัสดุ ๙. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ คุณธรรมในการที่จะทำการประกอบ อาชีพ	เรียน วันละ ๕ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|--|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล | |
| ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน | |
| ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม | |
| ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน | |

ลงชื่อ.....วิทียากร

(นางสาวนภัสสร โกมล)

วันที่..๑๓../พฤษภาคม../๒๕๖๘.

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม