

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำกล้วยเตี๋ยแห้งแชบ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตข้อที่ ๓.๔ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรรม อาชีพค้าขายอาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ ข้อ ๓.๕ ส่งเสริมสนับสนุนสร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริม ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้งการใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์ สามารถดำเนินชีวิตได้เต็มตามศักยภาพ

นโยบาย จุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๗

๑.๑ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ(Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น”ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

สอดคล้องกับการประกันคุณภาพ คุณภาพ มาตรฐานการศึกษาต่อเนื่อง มาตรฐานที่ ๑ คุณภาพของผู้เรียนการศึกษาต่อเนื่อง ข้อ ๑.๑-๑.๓ มาตรฐานที่ ๒ คุณภาพจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง ข้อที่ ๒.๑-๒.๕

ศก.ระดับตำบลคลองจุกระเณอ ได้สำรวจความต้องการของประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ในการเรียนรู้เพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้ อาชีพให้มีความมั่นคง ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกวิธี สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเสริมสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

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. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำกายเดียวแห้งแซบ

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำกายเดียวแห้งแซบ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำกายเดียวแห้งแซบและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำกายเดียวแห้งแซบ	- อุปกรณ์และการทำกายเดียวแห้งแซบและการ มีดังนี้ เตาไฟฟ้า กระทะ ขาม กระซอน ถ้วย มีด - วัสดุในการทำกายเดียวแห้งแซบ มีดังนี้ ๑. เส้นเล็ก จำนวน ๘ แพค ๒. ถังอก จำนวน ๑ กิโลกรัม ๓. ลูกชิ้นหมู จำนวน ๒ แพค ๔. แผ่นเกี้ยว จำนวน ๑ ถูง	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกายเดียวแห้งแซบและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำกายเดียวแห้งแซบ	๓๐ นาที	

			๕. ลูกชิ้นปลาเส้น จำนวน ๑ แพค ๖. คื่นฉ่าย จำนวน ๒ ซีด ๗. กระเทียม จำนวน ๑ กิโลกรัม ๘. น้ำส้มสายชู จำนวน ๑ ขวด ๙. น้ำตาลทราย จำนวน ๑ ถัง ๑๐. ซีอิ๊วดำหวาน จำนวน ๑ ขวด ๑๑. น้ำปลา จำนวน ๑ ขวด ๑๒. พริกป่น จำนวน ๑ ถัง ๑๓. กล่องพลาสติก จำนวน ๑ แพค			
๒	การทำก๋วยเตี๋ยวแห้งแซบ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำก๋วยเตี๋ยวแห้งแซบได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำก๋วยเตี๋ยวแห้งแซบ ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำก๋วยเตี๋ยวแห้งแซบ ๒.๒ ขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวแห้งแซบ - การเลือกวัตถุดิบมาทำก๋วยเตี๋ยวแห้งแซบ ๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำก๋วยเตี๋ยวแห้งแซบ - การลวกเส้นเล็กให้ได้คุณภาพ ๒.๒ ขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวแห้งแซบ ๑. การปรุงน้ำซอสให้มีรสชาติอร่อย ๒. การเตรียมเครื่องปรุงรสวัตถุดิบ	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำชาเมนาว ในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวแห้งแซบ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒ ชั่วโมง
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว Youtube

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)