

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม จำนวน ๔ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ปี ๒๕๖๘

จุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพตามแนวทางการดำเนินงาน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา 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 ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ 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. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๔ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอมเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม	- อุปกรณ์และการทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม มีดังนี้ ๑)แคร็กเกอร์ จำนวน ๘ ห่อ ๒)เนยเค็ม จำนวน ๑ กิโลกรัม ๓)น้ำตาลทราย จำนวน ๒ กิโลกรัม ๔)ไข่ไก่ จำนวน ๑๕ ฟอง ๕)กล้วยหอม จำนวน ๓ หวี ๖)นมข้นหวาน จำนวน ๓ กระป๋อง ๗)ถ้วยพลาสติกพร้อมฝา จำนวน ๑ แพ็ค ๘)ผงโกโก้ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุในการทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม ๒.สามารถทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอมได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม ปฏิบัติการทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม ๑.นำแคร็กเกอร์มาบดให้ละเอียด จากนั้นนำเนยเค็มตั้งไฟอ่อนให้เนยเค็มละลายทิ้งไว้ให้เย็น ๒. นำเนยเค็มที่เย็นแล้วมาผสมกับแคร็กเกอร์ให้เข้ากัน ๓. นำแคร็กเกอร์ที่ผสมเรียบร้อยแล้วใส่ในถ้วยพลาสติกให้แน่นและนำไปแช่ตู้เย็นเป็นเวลา ๓๐ นาที	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม กับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๓ ชั่วโมง

			๔.นำน้ำตาลทรายตั้งไฟคนให้ละลายขึ้นสีน้ำตาลไหม้เพื่อทำเป็นคาราเมลพักทิ้งไว้ ๕.นำไข่ไก่มาตอกเอาเฉพาะไข่ขาว มาทำวิปป์ครีม ตีไข่ขาวจนตั้งยอด แบ่งส่วนหนึ่งไปแช่ตู้เย็น อีกส่วนนำมาใส่น้ำตาลที่พักไว้พร้อมกับใส่น้ำมันลงไป ตั้งไฟอ่อนคนละลายเข้ากัน แล้วพักไว้ ๖.นำกล้วยหอมมาหั่นเป็นแว่น ๆ ๗.นำกล้วยแคร็กเกอร์ที่แช่ไว้ในตู้เย็นออกมา ๘.นำวิปป์ครีมที่แช่เย็นไว้มาใส่ในกล้วยพร้อมกับใส่นมข้นหวานให้เต็มและใส่คาราเมลด้านบนโรยด้วยผงโกโก้ตกแต่งให้สวยงามปิดฝานำไปแช่ตู้เย็นประมาณ ๑๕ นาที สามารถนำมารับประทานได้			
๓	การจัดจำหน่าย	- การจัดจำหน่าย	การเลือกทำเลจัดจำหน่าย	- วิทยากรให้ความรู้เรื่องการเลือกทำเลจัดจำหน่าย	๓๐ นาที	
					๑. ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

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)

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางงามนิത്യ ศรีโกศักดิ์.....หลักสูตร.....การทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม.....

จำนวนชั่วโมง..๔... ชั่วโมง.....(เรียนวันละ.....๔.....ชั่วโมง) ในวันที่..๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๘.....

เวลาเรียน...๐๙.๐๐ - ๑๔.๐๐.....น.สถานที่จัดการเรียน..บ้านหนังสือชุมชน หมู่ที่ ๑ ตำบลหนามแดง

อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๓ พ.ค.๖๘	๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	-วิทยากรทักทายผู้เรียนและแนะนำตนเองกับผู้เรียน -วิทยากรแนะนำวัสดุ/ อุปกรณ์/ขั้นตอนการทำขนม บานอฟฟี่กล้วยหอมมีอะไรบ้าง	เรียนวันละ..๔.. ชม.
	๐๙.๓๐ - ๑๓.๓๐ น.	-วิทยากรสาธิตการทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอมให้กับ ผู้เรียนได้ดู -ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมบานอฟฟี่ กล้วยหอมการทำขนมบานอฟฟี่กล้วยหอม	
	๑๓.๓๐ - ๑๔.๐๐ น.	-วิทยากรแนะนำแนวทางการจัดจำหน่าย	

ลงชื่อ



วิทยากร

(นางงามนิത്യ ศรีโกศักดิ์)

วันที่.. ๒๓/..พฤษภาคม../..๒๕๖๘