

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอม จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ปัจจุบัน การทำงานเพียงงานเดียว อาจจะไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในแต่ละเดือนอีกแล้ว หรือรายรับอาจพอเพียงต่อรายจ่าย แต่ไม่เหลือเงินเก็บออม การหารายได้เพิ่มเติมจากการทำอาชีพหลักที่ทำอยู่ จึงกลายเป็นอีกหนึ่งช่องทางการเพิ่มรายได้ และอาชีพเสริมได้เป็นอย่างดี ซึ่งการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอมเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมและการทำงานบานอฟฟี่พายกล้วยหอมจัดเป็นงานที่มีอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย สามารถสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน จึงเป็นอาชีพที่สนใจ และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำหรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางคล้า จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอมเพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดการ New Skill ในการประกอบอาชีพ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจในการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอม
- เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะความชำนาญในการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอม

เป้าหมาย

- เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๖ คน
- เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.บอกความสำคัญและความจำเป็นของการประกอบอาชีพได้ ๒.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ พุน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การใช้แรงงาน ๒.๔ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓.ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอม	๑. สามารถคัดเลือกและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอมได้ ๒.รู้ขั้นตอนและสามารถทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอมได้	๑. การคัดเลือกและเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอม ๓. สาธิต/ลงมือปฏิบัติการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอม	๑.ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอม ๒.อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓.วิทยากรให้ความรู้และสาธิต		๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๑ สัดส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ - กาวยี่ห้อ - แครกเกอร์ - เนยเค็มมีลเมท - วิปปิ้งครีม - ผงโกโก้ - กล้องพลาสติกใส ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคการทำ	๔.ดำเนินการเรียนรู้และฝึกทักษะตามแผน ๕.ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด		
๓	๑.การจำหน่าย ๒.คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑.บอกช่องทางการจัดจำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรมในการประกอบอาชีพของตนเองได้	๑. ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า ๒. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑.๓ คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวณิรณช วงษ์จินดา หลักสูตรการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอม จำนวน ๕ ชั่วโมง
(เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐น. - ๑๕.๐๐ น.
สถานที่จัดการเรียน รพ.สต.เสม็ดใต้ ตำบลเสม็ดใต้ อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๔ กรกฎาคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐น.-๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอม ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอม ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการ ในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอม กับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น ๔. การเตรียมสถานที่ในการประกอบอาชีพ ๕. ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๖ สาธิตและปฏิบัติ ๖.๑ ทำชั้นที่ ๑ ฐานพาย โดยนำบิสกิตไปป่นหรือใส่ถุงทุบให้ละเอียด เทเนยละลายลงผสมให้เข้ากัน นำไปกรุใส่พิมพ์ให้แน่น แล้วนำเข้าช่องแช่แข็งประมาณ ๑ ชั่วโมง หรือจนเซตตัว ๖.๒ ทำชั้นที่ ๒ ช็อกโกแลต โดยนำวิปครีมแบบ Dairy และดาร์กช็อกโกแลตไปตุ๋นด้วยไฟอ่อน พอช็อกโกแลตละลายก็ยกลงจากเตา คนให้เข้ากัน เติมกลิ่นวานิลลา รอจนเย็นแล้วนำไปเทใส่พิมพ์ที่กรุบิสกิตไว้ นำไปเข้าช่องแช่แข็งหรือแช่เย็นให้เซตตัวดีก่อนค่อยทำชั้นต่อไป ๖.๓ ทำชั้นที่ ๓ กล้วยกับคาราเมล โดยใส่น้ำสะอาดลงในหม้อทนความร้อน ใส่น้ำตาลทรายคาราเมล ตามด้วยน้ำตาลทรายแดงกับเกลือ ตั้งไฟปานกลางจนน้ำตาลละลายหมดและมีลักษณะข้นเหนียว มีกลิ่นไหม้นิด ๆ ปิดไฟ ๖.๔ นำวิปครีมเข้าไมโครเวฟให้ร้อน ค่อย ๆ เทลงไปในส่วนผสม คนจนเข้ากันแล้วเปิดไฟกลางอีกครั้ง กวนต่อจนข้นขึ้นแล้วยกลงจากเตา ใส่เนยและกลิ่นวานิลลา คนจนเนยละลายหมด พักไว้ให้เย็น ๖.๕ จัดเรียงกล้วยลงในพิมพ์ ราดด้วยคาราเมล แล้วนำไปแช่เย็นให้คาราเมลแข็งตัวสักระยะค่อยมาโปะวิปครีม	เรียนวันละ ๕ ชม.

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
		๖.๖ วิธีทำชั้นที่ ๔ (วิปครีม) ใส่วิปครีมลงไปให้อ่างผสม เติมหลีนวานิลลา *สามารถเติมน้ำตาลไอซิ่งได้ตามชอบ โดยชิม รสวิปครีมก่อนค่อยเติม ในสูตรใช้วิปครีมที่มีรสหวานอยู่แล้วเลย ไม่ได้เติมไอซิ่ง โดยส่วนมากถ้ารสไม่หวานจะเพิ่มไอซิ่ง ๑๐% ของ น้ำหนักวิปครีมที่ใช้* ตีวิปครีมให้ขึ้นฟู นำไปโปะในพิมพ์ ใส่มาก หรือน้อยตามชอบ เปลี่ยนให้เรียบ ๖.๗ โรยด้วยผงโกโก้ก่อน หรือเอาเข้าแช่ตู้เย็นให้คาราเมล และวิปครีมเซตตัวก่อนค่อยมาโรยผงโกโก้ แช่เย็นเวลาตัดจะได้ ไม่ละลาย เสร็จขั้นตอนการทำบานอฟฟี่พายกล้วยหอม	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วัสดุประกอบการฝึก
๒. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |

ลงชื่อ.....ณิรณช วงษ์จินดา.....วิทยาการ

(นางสาวณิรณช วงษ์จินดา)

วันที่ ๑๘/มิถุนายน/๒๕๖๘

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม