

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำนํ้ารดกล้วยปิ้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ

ความเป็นมา

ตามที่สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ได้มีการกำหนดจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๑ พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่เน้น New skill Up-skill และ Re-skill ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ บริบทพื้นที่ และความสนใจ พร้อมทั้งสร้าง ช่องทางอาชีพในรูปแบบที่มีความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของ ตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology เพื่อการเข้าสู่การรองรับสมรรถนะและ ได้รับคุณวุฒิ ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ รวมทั้งสามารถนำผลการเรียนรู้และประสบการณ์เทียบโอนเข้าสู่ระบบการ สะสมหน่วยการเรียนรู้ (Credit Bank) เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น ข้อที่ ๔.๓ ยกกระดับ ผลผลิตบัณฑิต สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมี คุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาวิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางจำหน่าย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จึงได้สำรวจความต้องการทางด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่ มีความต้องการฝึกอาชีพการทำนํ้ารดกล้วยปิ้ง เนื่องจากเป็นของที่ทำได้ในท้องถิ่นและมีวิธีการทำที่ง่าย สามารถ นำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำนํ้ารดกล้วยปิ้งขึ้น เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำนํ้ารดกล้วยปิ้ง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม

มีคุณธรรม จริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลัด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัด กระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|------------|---|--|---|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำราดกล้วยปิ้ง | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำราดกล้วยปิ้ง ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำราดกล้วยปิ้งได้ถูกวิธี ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ | ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำราดกล้วยปิ้ง ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่าง ๆ ของน้ำราดกล้วยปิ้ง ๕. ขั้นตอนการทำกล้วยปิ้ง ๖. ขั้นตอนการทำน้ำราดกล้วยปิ้ง ๗. วิธีการเก็บรักษา | วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำราดกล้วยปิ้ง | ๑ | |
| ๒ | ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำราดกล้วยปิ้ง | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจ | ๑. ความสำคัญในการทำแซนวิช ๒. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - การลงทุนและแหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - กรรมวิธี - การขนส่ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพ - ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ - ความคุ้มค่าในการลงทุน - ความต้องการด้านการตลาด | - ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อต่าง ๆ สถานที่จริงเพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้ | ๑ | ๑ |
| ๓ | วิธีการทำน้ำราดกล้วยปิ้ง | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำน้ำราดกล้วยปิ้ง ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำราดกล้วยปิ้ง | ๑. ขั้นตอนการทำน้ำราดกล้วยปิ้ง ๒. ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำราดกล้วยปิ้ง ๓. วิธีการทำน้ำราดกล้วยปิ้ง ๔. การดูแล/การเก็บรักษา ๕. การบรรจุภัณฑ์ ๖. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย | - วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำน้ำราดกล้วยปิ้ง - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำน้ำราดกล้วยปิ้ง - วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำราดกล้วยปิ้ง | | ๓ |
| รวม | | | | | ๒ | ๔ |
| | | | | | ๖ | |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำนํ้ารดกล้วยปิ้ง
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=d๗UPb๔eSRg>

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำนํ้ารดกล้วยปิ้ง
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรวิชาการทำนํ้ารดกล้วยปิ้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน

| วัน เดือน ปี | เวลา | กระบวนการจัดการเรียนรู้ | หมายเหตุ |
|--------------|---------------------------|---|-----------------------------------|
| | ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น. | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำนํ้ารดกล้วยปิ้ง - ความรู้เกี่ยวกับการทำนํ้ารดกล้วยปิ้ง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำนํ้ารดกล้วยปิ้ง - การบริหารต้นทุน | เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน) |
| | ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น. | วิธีการทำนํ้ารดกล้วยปิ้ง - ขั้นตอนการทำนํ้ารดกล้วยปิ้ง - ขั้นตอนการปิ้งกล้วย - การบรรจุผลิตภัณฑ์ - การดูแล/การเก็บรักษา เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย | เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน) |

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

...../...../.....