

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ จำนวน 31 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวลักษณ์บุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อส่งเสริมอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญอย่างมาก เนื่องจากการพัฒนาประชากร ของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคลและกลุ่มบุคคล เป็นการ แก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัด การศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้แก่ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้น การบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆและนอกจากคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคใช้ตัดสินใจในการ ยอมรับและบริโภคสินค้า ซึ่งองค์ประกอบสำคัญที่มีผลกระทบโดยตรงต่อคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ได้แก่วัตถุดิบ กระบวนการแปรรูป อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการแปรรูป ผู้ปฏิบัติงาน การบริหารจัดการเงินทุนที่ใช้ในการ ประกอบการ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ที่มีความปลอดภัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถรักษาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ให้คงที่ก่อนถึงมือผู้บริโภคในกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่สร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ การเพิ่มประสิทธิภาพ การแปรรูปผลผลิต เกษตรยกระดับสินค้าชุมชนให้สามารถเข้าสู่ตลาดและการแข่งขันได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในการจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดและการประเมินผล
2. มุ่งพัฒนาประชาชนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อ ตนเอง ผู้อื่นและสังคม
3. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่และสามารถนำไป ประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะเพื่อการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาอาชีพก่อให้เกิดรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพ
2. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการเรียนรู้ตลอดหลักสูตร จำนวน 31 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 11 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 20 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ 1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 2. มีความรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ และบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทาง การประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ และทิศทางการประกอบอาชีพ	<u>ชั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรเกริ่นนำเรื่องความชอบ ทานอาหารซีวิตประจำวัน <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญ และทิศทางการประกอบอาชีพ <u>ขั้นสรุป</u> ร่วมแสดงความคิดเห็นและสรุป ร่วมกัน	2	
2	2 ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 2.1การทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ 2. ขั้นตอนการทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ	<u>ชั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อความจำเป็นในการเรียนรู้การทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน	1	4

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	3 ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 3.1การทำน้ำพริกกล้วยไข่สูตรดั้งเดิม	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำน้ำพริกกล้วยไข่สูตรดั้งเดิม 2. ขั้นตอนการทำน้ำพริกกล้วยไข่สูตรดั้งเดิม	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อความจำเป็นในการเรียนรู้การทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน	1	4
4	4.ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 4.1การทำน้ำพริกปลาย่างกล้วยไข่	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ การทำน้ำพริกปลาย่างกล้วยไข่ 2. ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาย่างกล้วยไข่	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อความจำเป็นในการเรียนรู้การทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน	1	4
5	5. ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 5.1การนำพริกlaubเหนือกล้วยไข่	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำน้ำพริกlaubเหนือกล้วยไข่ 2. ขั้นตอน การนำพริกlaubเหนือกล้วยไข่	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อความจำเป็นในการเรียนรู้การทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของ	2	4

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ผลงาน		
6	6. ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 5.1การนำพริกแกงกล้วยไข่	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำงาน การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การนำพริกแกงกล้วยไข่ 2. ขั้นตอน การนำพริกแกงกล้วยไข่	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อความจำ เป็นในการเรียนรู้การทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน	2	4
7	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการลดต้นทุนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประชาสัมพันธ์กิจกรรม 4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการส่งเสริมการขาย 5.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยไข่ 3.1.1 การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ไข่ 3.1.2 การลดต้นทุนการแปรรูปจากผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ 3.1.3 การประชาสัมพันธ์ 3.1.4 การส่งเสริมการขาย 3.1.5 การกระจาย สินค้าไปสู่ผู้บริโภค	3.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 3.1.1 วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนได้ใช้ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ 3.1.2 วิทยากรอธิบายวิธีการลดต้นทุน 3.2 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด	2	

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากร
2. ตัวอย่างชิ้นงาน
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. ผู้เรียนต้องมีผลการเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎี/ภาคปฏิบัติ