

หลักสูตรอาชีพ กล้าขายฉาบอบน้ำผึ้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพทะเล ดำเนินจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : มิติปัจจัยหลักด้านการพลิกโฉมประเทศ หมายความว่า ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพคน ตลอดช่วงชีวิต มุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะแรงงาน สอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็น ที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมของประเทศ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพ การทำกล้าขายฉาบอบน้ำผึ้ง ซึ่งเป็นอาหารที่คนทุก ภาคนิยมรับประทาน เป็นอาหารหลัก อาหารว่าง ถือเป็นอาหาร ที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากเป็นอาหารว่างที่ รสชาติและรูปแบบ รสชาติ ที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุก โอกาส และยัง เป็นอาชีพที่ ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคง ให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม เพื่อสร้างอาชีพโดยสร้างความร่วมมือกับภาคเอกชนและภาคส่วนอื่นๆ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายให้ มากขึ้น ตลอดจนประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ

ดังนั้น สกร.อำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชา การทำกล้าขายฉาบอบน้ำผึ้ง เพื่อฝึกทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน ซึ่งเป็นอาชีพเสริมลดรายจ่ายให้แก่ครอบครัว และเป็นการนำวัตถุดิบ ทรัพยากรใน ชุมชน มาใช้ประโยชน์ต่อการอุปโภค บริโภคในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรวิชา การทำกล้าขายฉาบอบน้ำผึ้ง มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรวิชา การทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้งมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชา การทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้ง

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรวิชา การทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้งและสามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคงได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้งประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ชื่อง ทางการ ประกอบ อาชีพ การทำกล้วย ฉาบอบน้ำผึ้ง	๑.๑ สามารถอธิบาย บอกความสำคัญ และ คุณค่าทางโภชนาการ ของการ ประกอบอาชีพ ได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ ในการ ประกอบอาชีพ การทำกล้วยฉาบอบ น้ำผึ้งและกล้วยฉาบ ได้แก่ การ ลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และ ทำเลที่ตั้ง ๑.๓ บอกและหาแหล่ง เรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพ ธุรกิจ การทำกล้วยฉาบอบ น้ำผึ้ง	๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่า ทาง โภชนาการของประกอบ อาชีพการ ทำ กล้วยฉาบอบ น้ำผึ้งและกล้วยฉาบ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการ ประกอบ อาชีพการทำกล้วย ฉาบอบน้ำผึ้ง ๑.๒.๑ ความต้องการของ ตลาด ๑.๒.๒ การลงทุนและการ หา แหล่งเงินทุน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ กระบวนการจัดตั้ง กลุ่ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญา ชุมชน ๑.๔ ทิศทางการประกอบ อาชีพการ ทำกล้วยฉาบอบ น้ำผึ้ง	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลใน ชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ให้ความรู้ และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง กระบวนการ จัดตั้งกลุ่ม ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้เกี่ยวกับทิศการ ประกอบอาชีพการทำกล้วย ฉาบอบน้ำผึ้ง ในรูปแบบที่ เหมาะสมกับตนเอง โดย คำนึงถึง ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละ พื้นที่ ทำเลที่ตั้ง ศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ใน ชุมชนที่มีตามฤดูกาล	๑ ชั่วโมง	-

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้งประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้ง	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้ง ได้ ๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำ กล้วยฉาบอบน้ำผึ้งได้ ๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบในชุมชนมา ปรับใช้ในการทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้งได้	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำ กล้วยฉาบอบน้ำผึ้ง ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้งเพื่อการค้า ๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบ อาชีพการทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้ง ๒.๒ ขั้นตอนผลิตภัณฑ์การทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้ง ๒.๒.๑ การทำผลิตภัณฑ์ การทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้ง/กล้วยฉาบ ๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ บริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบ อาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาชุมชน เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานที่ ประกอบการ และสถานที่จำหน่าย ๒.๓ จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ ๒.๔ ฝึกทักษะการทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้งขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์ ๑. การคัดสรรวัตถุดิบ ๒. การทำความสะอาด ๓. ส่วนผสม ๔. สาธิต/ปฏิบัติ ๕. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย ๖. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการ จำหน่าย ๒.๕ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๖ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	-	๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การทำกล้วยฉาบอบน้ำผึ้งประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถอธิบายการจัดการผลิต การทำกล้วยอบน้ำผึ้ง - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิต - คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดใน การผลิตผลิตภัณฑ์ได้ - สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้ เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่ กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายผลิตภัณฑ์ไปสู่ผู้บริโภค - บอกเทคนิคการขาย - จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย - วางแผนการตลาด	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการ ทำกล้วยอบน้ำผึ้ง ๓.๑.๑ การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพ การทำกล้วยอบน้ำผึ้ง ชนิดต่าง ๆ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการทำกล้วยอบน้ำผึ้ง ชนิดต่าง ๆ - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า ๓.๒. เทคนิคการขาย ๓.๒.๑ เทคนิคการตกแต่งร้าน ๓.๒.๒ การทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย	๓.๑ การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จาก การแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือ การศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้ ๓.๑.๑ กำหนดและการควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนการผลิต แต่ คุณภาพคงเดิม ๓.๒. เทคนิคการขาย - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - ความคุ้มค่า	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ประกอบการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. วัตถุจริงของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม