หลักสูตรการทำวุ้นกล้วยบวชชี จำนวน ๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

.....

๑. ความเป็นมา

วุ้นกล้วยบวชชี เป็นขนมหวานชนิดหนึ่งที่คนทั่วไปรู้จักเป็นอย่างดี ซึ่งเป็นขนมที่ดูเหมือน ธรรมดา แต่มีความเป็นเอกลักษณ์โดยเฉพาะกล้วยน้ำว้า มะพร้าวหรือน้ำกะทิเป็นวัตถุดิบที่คนไทยนำมาใช้ประกอบอาหาร ตั้งแต่สมัยโบราณจนปัจจุบัน หรือจะใช้กล้วยไข่ก็ได้ เป็นขนมไทยพื้นบ้านของชาวไทย ที่บ่งบอกถึงความเป็นไทย คนส่วนมากจะรู้จักเป็นอย่างดี โดยเฉพาะชาวอีสานสมัยก่อนนิยมทำขนมวุ้นกล้วยบวชชี เพื่อรับประทานเองภายในครอบครัวหลังจากที่เหนื่อยจากการทำไร่-นา หรือทำเกษตรกรรม โดยใช้วัสดุจากกล้วย ที่มีอยู่ในบ้านและทุ่งนาของตนเอง นอกจากนั้นยังแบ่งไปทำบุญที่วัด และใช้รับรองแขก ปัจจุบันหลายครอบครัวเริ่มเลิกราห่างหายกันไปเนื่องจากเห็นว่ามีขั้นตอนที่ยุ่งยาก เสียเวลา และสามารถซื้อหาได้ง่ายตามตลาดทั่ว ๆ แต่ก็ยังคงเหลือเป็นบางครอบครัวที่สานต่อ รักษาสืบทอดการทำขนมวุ้นกล้วยบวชชี คงไว้ให้ลูกหลานได้เรียนรู้ อนุรักษ์สืบสาน และเพื่อขายสำหรับเป็นรายได้เสริมให้แก่ครอบครัว

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ

๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนและสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกในการเรียนการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

๓. จุดประสงค์

๑. มีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพ

๒. สร้างอาชีพชีพการทำวุ้นกล้วยบวชชี ให้มั่นคงเพิ่มรายได้ที่ยั่งยืน

๓. มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	เวลาเรียน (ชั่วโมง)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ				
	๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่า - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหาร - ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร	๑	-	๑	
๒	ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำวุ้นกล้วยบวชชี				
	๒.๑ วิธีการวุ้นกล้วยบวชชี				
	๒.๒.๑ การทำวุ้นกล้วยบวชชี - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-	๔	๔	
	รวม	๑	๔	๕	

๗. การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อและแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/วิทยากร
๒. เรียนรู้ด้วยการแลกเปลี่ยนจากกระบวนการกลุ่ม/เพื่อน
๓. เรียนรู้ด้วยการถ่ายทอดความรู้และชมการสาธิต จากวิทยากร ครูภูมิปัญญาและสถานประกอบการ
๔. เรียนรู้ด้วยการสังเกต สอบถามสัมภาษณ์และศึกษาดูงาน
๕. เรียนรู้ด้วยการลงมือฝึกปฏิบัติ

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
   ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
   ๑.๒ ใบงาน
   ๑.๓ ใบความรู้
๒. วิทยากรแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

๙. การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

๑๐. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัคร

๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน

๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน

๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร

๕. วุฒิบัตร

๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำวุ้นกล้วยบวชชี สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ.....ผู้เสน

(นางสาวยุรยาตร ยอดภิมุย)

วิทยากร

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายพีระพัฒน์ โมลา)

ครู ค.ศ.๑

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แบบ กศ.ตน.๑๒

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร .....

หลักสูตร วิชาการทำวุ้นกล้วยบวชชี จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่ .....

เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
	๐๙.๐๐-๑๐.๐๐ น.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่า - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหารจากการทำวุ้นกล้วยบวชชี - ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร -ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำวุ้นกล้วยบวชชี	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๒.วิธีการทำวุ้นกล้วยบวชชี ๒.๑ การทำวุ้นกล้วยบวชชี - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

( )

วันที่...../...../.....