


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำบัตได้ จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์



ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย “Quick Win” ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน กศน. จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพและการศึกษาตลอดชีวิตมาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชน ต่อไป

เพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill สำหรับประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) กศน. อำเภอเมืองสุรินทร์ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำบัตได้ขึ้น การทำบัตได้ ถือเป็นส่งเสริมคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนให้มีสุขภาพดีได้อีกทางหนึ่งด้วย อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมและการอนุรักษ์พืชสมุนไพรในชุมชน และช่วยให้คนรุ่นหลังได้รู้จักประโยชน์จากสมุนไพรชนิดต่างๆ และสามารถนำสมุนไพรที่มีอยู่ในชุมชนมาแปรรูปหรือนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อสุขภาพของตนเอง คนในครอบครัวและชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพ ที่เน้นการใช้สมุนไพรมาเป็นวัตถุดิบเพื่อเสริมภูมิคุ้มกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)
๒. เป็นหลักสูตรที่ให้ความสำคัญกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ร่างกายจะได้รับเพื่อเสริมภูมิคุ้มกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)
๓. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพจากการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับตกแต่ง จัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบัตได้
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำบัตได้
๓. ผู้เรียนสามารถทำบัตได้

๔. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำบัตได้ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
๕. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบและกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

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

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบัตได้	๑. ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารจากการทำบัตได้ ๒. ผู้เรียนสามารถเลือกขนาดของกบที่เหมาะสมกับการทำบัตได้	๑. การแปรรูปอาหารจากกบเพื่อมาทำบัตได้เป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้า ๒. การเลือกขนาดของ กบที่เหมาะสมกับการทำบัตได้	วิทยากร อธิบาย/บรรยาย/สาธิตเกี่ยวกับ - ความเป็นมาในการแปรรูปอาหารการทำบัตได้ - เทคนิคการเลือกขนาดของกบ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	๑	
๒.	การเลือกวัตถุดิบและการทำบัตได้	๑. ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำบัตได้ ๒. ผู้เรียนสามารถอธิบายการทำบัตได้	๑. ส่วนผสมในการทำบัตได้ ๒. ขั้นตอนการเตรียมวัสดุในการทำบัตได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับวิธีการทำบัตได้ ๓. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔. ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำบัตได้		๔

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๒) การคำนวณอัตราส่วน เครื่องปรุงส่วนผสม ๓) ลงมือการผสมและทำ กบยัดไส้และบรรจุภัณฑ์		
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกบยัดไส้	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิต ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย ๓. ผู้เรียนสามารถอธิบายแนวทางการจำหน่ายและสามารถทำอาชีพกบยัดไส้ได้	๑. การคิดราคาต้นทุนการผลิต ๒. เทคนิค กลยุทธ์และวิธีการขาย	๑. วิทยากรให้ความรู้การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกบยัดไส้ ๒. การดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๑	
รวม					๒	๔

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการบรรยาย
๒. สื่อบุคคล/ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| ๑. นางลาวัลย์ รัชงาม | ตำแหน่ง บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางธัญลักษณ์ ระดมงาม | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |
| ๓. นางสาวจิราพรรณ พูนชัย | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นายรัฐสันต์ เลี้ยววานิชย์ | ตำแหน่ง ครู ศรช. |

คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

๑. นายบุญเหลือม ยินดีงาม

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา



แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตรการทำกบยัดไส้ จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ เรียนวันละ ๓ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๑. การแปรรูป อาหารจากกบเพื่อ มาทำกบยัดไส้เป็น การเพิ่มมูลค่าสินค้า ๒. การเลือกขนาด ของ กบที่เหมาะสมกับ การทำกบยัดไส้ ๓. ขั้นตอนการ เตรียม วัสดุในการ ทำกบยัดไส้ ๔. สาธิต/ฝึก ปฏิบัติการทำกบยัด ไส้	๑. วิทยาการ อธิบาย/บรรยาย/สาธิตเกี่ยวกับ - ความเป็นมาในการแปรรูปอาหารการทำกบ ยัดไส้ - เทคนิคการเลือกขนาดของกบ ๒. ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - กบลอกหนังแลว,ขา,ตะไคร้,ใบมะกรูด,พริก, พริกไทย,หอมแดง,เกลือ - คัดเลือกขนาดของกบที่เหมาะสมที่จะนำมาทำ กบยัดไส้ - วิธีการลอกหนังกบ - วิธีการล้างคาวกบ - ลอกหนังกบออก ตัดหัว และขาทิ้งใส่ ลง เครื่องใน กบออก - ตัดนิ้วกบ ใส่ไส้ดำกระเพาะ หัวและหนังกบ - นำเนื้อซากกบ และเครื่อง ใน ส่วนที่เหลือสับให้แหลก คลุกเคล้าผสมกัน - โขลกเครื่องปรุง ซึ่งประกอบด้วย เกลือ,ขา, ตะไคร้, พริก, พริกไทย และใบมะกรูด ให้เข้า กัน - นำเครื่องปรุง และเนื้อขา เครื่องในกบ ที่สับ ละเอียด ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปยัด ไส้ในตัวกบ - นำตัวกบที่ยัดไส้แล้ว หนีบด้วยหีบไม้ไฟ นำไป ย่างในไฟอ่อนจนสุกทั่วทั้งตัว	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

