

## ชื่อหลักสูตร วิชาการทำกล้วยอบน้ำผึ้ง จำนวน ๑๒ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรระยะสั้น เป็นการจัดการศึกษาที่บูรณาการความรู้และทักษะอาชีพ โดยมีรูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ใช้ชุมชนเป็นฐานในการพัฒนาการเรียนรู้ และยกระดับการศึกษาเพิ่มขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพสามารถสร้างรายได้ให้มั่นคง ต้องเป็นการดำเนินงานที่สามารถยืดหยุ่นตามหลักสูตร ได้ฝึกทักษะอาชีพให้มีความเข้มแข็งพึ่งตนเองได้ตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง

ดังนั้น ศูนย์การเรียนรู้ตำบลโพธิ์สา ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ จึงได้ดำเนินการจัดทำโครงการการศึกษาต่อเนื่อง(วิชาชีพหลักสูตรระยะสั้น)ให้กับนักศึกษาและประชาชนในพื้นที่ตำบลโพธิ์สา อำเภอท่าบ่อได้ฝึกทักษะอาชีพเพื่อหารายได้เสริม ลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

การทำกล้วยอบน้ำผึ้ง เป็นภูมิปัญญาที่มีมาแต่โบราณ เป็นการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาแปรรูปเพื่อเป็นการถนอมอาหารให้ใช้ประโยชน์ได้มากขึ้น เป็นการลดค่าใช้จ่ายและสร้างความสามัคคีในชุมชน เมื่อมีการทำบุญหรือประเพณีต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในชุมชน เป็นการแปรรูปที่ไม่ต้องใช้วัสดุหรืออุปกรณ์มากเกินไปในการทำ และสามารถทำได้ในทุกโอกาสเนื่องจากวัตถุดิบก็มีอยู่ในชุมชน เป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชนและครอบครัวได้

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพผู้เรียนตามกรอบการจัดตั้งของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้
๒. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนตำบลโพธิ์สา ได้รับการพัฒนาคุณภาพการเรียนรู้โดยไม่ต้องเป็นภาระค่าใช้จ่าย
๓. นำมาประกอบเป็นอาชีพเสริมได้

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนตำบลโพธิ์สา จำนวน ๘ คน

### ระยะเวลา

ระหว่างวันที่ ๑๒ - ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความเป็นมาของการทำกลัวยอบน้ำผึ้ง	เพื่อทราบถึงประโยชน์ของการทำกลัวยอบน้ำผึ้ง	๑. ความเป็นมาของการทำกลัวยอบน้ำผึ้ง ๒. ความสำคัญของการทำกลัวยอบน้ำผึ้ง ๓. การทำกลัวยอบน้ำผึ้งมีกี่ประเภท	ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อ ของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นอยู่ในชุมชน	๑	๑
๒	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำกลัวยอบน้ำผึ้ง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำกลัวยอบน้ำผึ้ง ๒. เพื่อศึกษาการทำกลัวยอบน้ำผึ้ง	ขั้นตอนการทำกลัวยอบน้ำผึ้ง	๑. วิทยากร ผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับความสำคัญของการทำกลัวยอบน้ำผึ้ง ๒. วิทยากร ผู้เรียน ร่วมกันฝึกปฏิบัติ ในการทำกลัวยอบน้ำผึ้ง	๑	๑
๓	ทักษะการประกอบอาชีพการทำกลัวยอบน้ำผึ้งรูปแบบต่าง ๆ	๑. บอกประโยชน์ของการทำกลัวยอบน้ำผึ้งได้ ๒. เพื่อให้สามารถนำไปใช้ในชีวิตรประจำวัน	ขั้นตอนวิธีการการทำกลัวยอบน้ำผึ้ง	๑. ฝึกการทำกลัวยอบน้ำผึ้ง ๒. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	-	๑
๔	ทักษะการประกอบอาชีพการทำกลัวยอบน้ำผึ้ง	เพื่อสร้างอาชีพเสริมให้คนในท้องถิ่น	การผลิตการทำกลัวยอบน้ำผึ้งเพื่อจำหน่าย	๑. สสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์และทุนต่างๆ ๒. ให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพและใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป	๑	๑
๕	ทักษะการประกอบอาชีพการทำกลัวยอบน้ำผึ้งแบบต่าง ๆ	เพื่อสร้างอาชีพเสริมให้คนในท้องถิ่น	การผลิตการทำกลัวยอบน้ำผึ้งเพื่อจำหน่าย	วิทยากร ผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทักษะประกอบอาชีพการทำกลัวยอบน้ำผึ้งพร้อมกับฝึกปฏิบัติ	๑	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๖	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบน้ำผึ้ง	๑. เพื่อทราบถึงจุดประสงค์การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อทราบถึงคุณสมบัติของการบริหารจัดการที่ดี	๑.การบริหารจัดการ ๒.ประโยชน์ของการบริหารจัดการ	ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อ ของจริง สื่อบุคคลในชุมชน		๑
๗	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑. เพื่อทราบถึงจุดประสงค์การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	วิธีการการบริหารจัดการที่ดี	๑. การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๒. ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓. ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง		๑
๘	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๒.เพื่อทราบถึงคุณสมบัติของการบริหารจัดการที่ดี ๓.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการในโครงการประกอบอาชีพ	วิธีการการบริหารจัดการที่ดี	๔. การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษาศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวความคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง		๑

### สื่อการเรียนรู้

๑. อินเทอร์เน็ต
๒. แผ่นพับ

### การวัดและประเมินผล

- ๑.ภาคทฤษฎี : ภาคปฏิบัติ เท่ากับ ๒๐ : ๘๐ โดยต้องได้คะแนนการประเมินภาคทฤษฎี ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของคะแนนภาคทฤษฎี หรือ ๑๒ คะแนน และต้องได้คะแนนภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕ ของคะแนนภาคปฏิบัติ หรือ ๖๐ คะแนน
๒. การประเมินผลการฝึกอาชีพให้ประเมินชิ้นงาน และทักษะตามเกณฑ์

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด
๒. ผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ที่กำหนด

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

เกียรติบัตรผู้ผ่านหลักสูตรการทำกล้วยอบน้ำผึ้ง ๑๒ ชั่วโมง

