

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำกล้วยฉาบสามรส จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอโนนนารายณ์

ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่าง แพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่ บริโภคกล้วย ส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่ม นำ กล้วย มาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำเป็น กล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอม อาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

จังหวัดสุรินทร์ เป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับ แนวคิดและการรณรงค์จากทางราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำสวนซึ่ง เป็นอาชีพหลัก จึงส่งผลกระทบต่อผลิตจากกล้วยล้นตลาด สูงอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่าง กศน.จึง เป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับ ประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำกล้วยฉาบเพื่อเป็นการใช้ เทคโนโลยีด้านการถนอมอาหาร สร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการจัดหลักสูตรด้านเกษตรกรรม ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการ เรียนรู้ การวัดและประเมินผล เน้นบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของ ทรัพยากรธรรมชาติ ในเขตพื้นที่ให้บริการ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในเขต พื้นที่
๒. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและ ต้องการ พัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง โดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่ คุณธรรม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. การจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรม เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และ ต้องการ พัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม

จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง
๖. ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันและงานอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนตำบลหนองเทพ เข้าร่วมโครงการจำนวน ๗ คน

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายกล้วยฉาบ - อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายกล้วยฉาบ ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ กล้วยฉาบ พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที	-
๒.	วิธีการกล้วยฉาบ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ถึงวิธีการทำกล้วยฉาบ สูตรต่างๆ	๑. ขั้นตอนการทำ ๒. ขั้นตอนการรวมส่วนผสมที่พอเหมาะ ๓. วิธีการตกแต่งเพื่อให้เกิดความสวยงาม นำรับประทาน	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำกล้วยฉาบ ๓ รส - รสเค็ม - รสหวาน - รสปลาปึก ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	-	๓ ชั่วโมง
๓.	การบรรจุภัณฑ์	- ผู้เรียนบอกความหมายของการบรรจุภัณฑ์ได้	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์กล้วยฉาบ พร้อมให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง การบรรจุภัณฑ์ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๑ ชั่วโมง	๓๐ นาที
รวม					๒.๓๐	๓.๓๐

สื่อการเรียนรู้

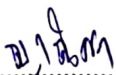
๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

การวัดผลประเมินผล

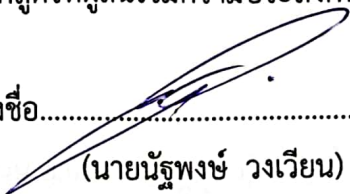
๑. สืบเกิดจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ


เกณฑ์การจบหลักสูตร

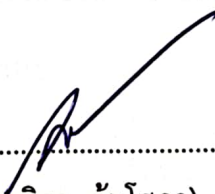
๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ..........ผู้เขียนหลักสูตร
(นางสาวญาณิศา บุญโสม)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ..........หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง
(นายรัฐพงษ์ วงเวียน)
ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทองเจริญ ตุ่นทอง)
ประธานกรรมการสถานศึกษา กศน.อำเภอโนนนารายณ์

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวสุลธิดา ตันโสภา)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอโนนนารายณ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวญาณิศา บุญโสม

หลักสูตร การทำกล้วยฉาบสามรส

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ในวันที่ ๒๕ เดือนมกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น. เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง

สถานที่จัด ณ บ้านหนองบาก หมู่ที่ ๑๙ ตำบลหนองเทพ อำเภอโนนนารายณ์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๕ มกราคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้อย่างเบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพขายกล้วยฉาบ พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที
	๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. ๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำกล้วยฉาบ จำนวน ๓ รส ประกอบด้วย - รสเค็ม - รสหวาน - รสเผือก ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง
	๑๔.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์กล้วยฉาบ พร้อมให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการบรรจุภัณฑ์ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๓๐ นาที

ลงชื่อ.....นางโสม.....วิทยากร

(นางสาวญาณิศา บุญโสม)

วันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๖