

หลักสูตรการทำกล้วยฉาบ
จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

.....

ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่าง แพร่หลาย ทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทาเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคกล้วย ส่วนใหญ่ จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจนวน มากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่ม ภา กล้วย มาแปรรูป เช่นการนากกล้วยมาทาเป็น กล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอม อาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

กศน.อำเภอศีขรภูมิ เป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับ แนวคิด และการรณรงค์จากทางราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำสวนซึ่ง เป็นอาชีพหลัก จึงส่งผลกระทบต่อให้ผลิตจากกล้วยล้นตลาด สูงอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่าง กศน. ซึ่ง เป็นหน่วยจัด การศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับ ประชาชน ให้สามารถพึ่งพา ตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำกล้วยฉาบเพื่อเป็นการใช้ เทคโนโลยีด้านการถนอมอาหาร สร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

หลักสูตรของหลักสูตร

๑. เป็นการจัดหลักสูตรด้านเกษตรกรรม ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการ เรียนรู้ การ วัดและประเมินผล เน้นบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของ ทรัพยากรธรรมชาติ ในเขตพื้นที่ให้บริการ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในเขต พื้นที่

๒. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและ ต้องการ พัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง โดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่ คุณธรรม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. การจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรม เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และ ต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้
๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้
๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้

เรื่องที่ ๒ การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำกล้วยฉาบได้ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๑. มีความรู้เรื่องการทำกล้วยฉาบได้ และบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้
๒. การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำกล้วยฉาบ
๓. ส่วนผสมของการทำกล้วยฉาบ
๔. การเลือกส่วนผสมของการทำกล้วยฉาบ
๕. ขั้นตอนและวิธีการทำกล้วยฉาบ

เรื่องที่ ๓ การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการวางแผนการจัดจำหน่าย จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. การคำนวณต้นทุนในการขายกล้วยฉาบ
๒. การกำหนดราคาขายกล้วยฉาบ
๓. การวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ

เรื่องที่ ๔ การออกแบบและบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทริพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๓. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า
๔. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการทำการทำกล้วยฉาบ
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
๓. วิทยากร

การวัดและประเมินผล

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)
๓. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)
๔. รวม.ผลการประเมินรวม (๑๐๐ คะแนน)

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการการทำการทำกล้วยฉาบ โดยใช้ กาแฟชนิดผง ชนิดเม็ด ชนิดซองกิ่งสำเร็จรูปได้ รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานเอกสารจัดตั้งกลุ่ม / ใบสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ
๒. แบบประเมินความพึงพอใจ

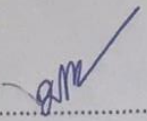
การเทียบโอน

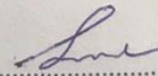
-

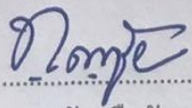
รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำทำกล้วยฉาบ จำนวน ๕ ชั่วโมง

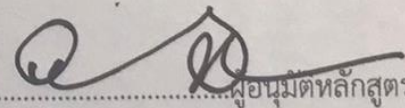
ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ ได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้	๑.ความสำคัญและความ เป็นไปได้ของช่องทาง การประกอบอาชีพ การทำกล้วยฉาบ และทิศทางการประกอบอาชีพ	ชั้นนำเข้าสู่บทเรียน วิทยาการเกริ่นนำ เรื่องความชอบ ทานอาหารชีวิตประจำวัน ชั้นจัดกิจกรรม ๑. วิทยาการบรรยาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความสำคัญ และ ทิศทางในการประกอบอาชีพ ชั้นสรุป ร่วม แสดงความคิดเห็นและสรุป ร่วมกัน	๑ ชั่วโมง	
๒.	ทักษะการทำกล้วยฉาบ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกส่วนผสมในการทำกล้วยฉาบ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกขั้นตอนการทำกล้วยฉาบได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำ กล้วยฉาบได้	๑. การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือ เครื่องใช้ในทำกล้วยฉาบ ๒. ส่วนผสมของการทำกล้วยฉาบ ๓. การเลือกส่วนผสม ของขนมกล้วย ๔. ขั้นตอนและวิธีการทำกล้วยฉาบ	วิทยาการสื่อ นำความจำเป็นในการ เรียนรู้ การทำกล้วยฉาบ ชั้นจัดกิจกรรม ๑. วิทยาการบรรยาย ๒. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของ วิทยาการ		๒ ชั่วโมง
๓	การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการวางแผนการจัดจำหน่าย	๑. การคำนวณต้นทุนในการทำกล้วยฉาบ ๒. การกำหนดราคาขายของกล้วยฉาบ ๓. การวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ	๑. สามารถคำนวณต้นทุนในการจัดทำกล้วยฉาบ ๒. สามารถกำหนดราคาขายของกล้วยฉาบ ๓. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ	๑. ให้ผู้เรียนสำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการ ตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน		๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	การออกแบบ และบรรจุ ภัณฑ์	บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำ บรรจุภัณฑ์ การทำการทำกล้วยฉาบ		๑ ชั่วโมง

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางพิชยาภรณ์ อ่อนบ้านแดง)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบหลักสูตร
(นางวิไลพร ศรีกุล)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทรงชัย เจือจันทร์)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกนัฐ สิงหะ)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การทำกล้วยฉาบ จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่..... เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
		- ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ ๑.ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทางการประกอบอาชีพ การทำกล้วยฉาบ และทิศทางการประกอบอาชีพ	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
		ทักษะการทำกล้วยฉาบ ๑. การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ในทำกล้วยฉาบ ๒. ส่วนผสมของการทำกล้วยฉาบ ๓. การเลือกส่วนผสม ของขนมกล้วย ๔. ขั้นตอนและวิธีการทำกล้วยฉาบ	ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
		การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการวางแผนการจัดจำหน่าย ๑. สามารถคำนวณต้นทุนในการจัดทำกล้วยฉาบ ๒. สามารถกำหนดราคาขายของ กล้วยฉาบ ๓. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ	ภาคปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง
		การออกแบบและบรรจุภัณฑ์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	ภาคปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....