

**หลักสูตร การทำกล้วยฉาบ**  
**จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์**

**ความเป็นมา**

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่งแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคกล้วย ส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่ม นำกล้วย มาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำเป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอมอาหารไว้กินได้นานหลายเดือน สกร.อำเภอเขวาสินรินทร์ เป็นอีกอำเภอหนึ่งที่ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับ แนวคิดและการรณรงค์จากทางราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำนาซึ่ง เป็นอาชีพหลัก จึงส่งผลกระทบต่อให้ผลผลิตจากกล้วยล้นตลาด สุกงอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่ำ สกร.อำเภอเขวาสินรินทร์ ซึ่ง เป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับ ประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัด **หลักสูตร การทำกล้วยฉาบ** เพื่อเป็นการใช้ เทคโนโลยีด้านการถนอมอาหาร สร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

**หลักสูตรของหลักสูตร**

๑. เป็นการจัดหลักสูตรด้านเกษตรกรรม ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล เน้นบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของทรัพยากรธรรมชาติในเขตพื้นที่ให้บริการ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในเขตพื้นที่

๒. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและต้องการ พัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง โดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่คุณธรรม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. การจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรม เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมี

คุณธรรม จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้
๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้
๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้

เรื่องที่ ๒ การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำกล้วยฉาบได้ จำนวน ๓ 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 ทรัพยากร 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. รวมผลการประเมินรวม ( ๑๐๐ คะแนน )