

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
ชื่อหลักสูตรการทำขนมกล้วย  
จำนวน ๖ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม

แบบ กน.๑๕

## ความเป็นมา

ในภาวะการณปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพ บ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบก ภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การ สนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และ ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนใน เขตพื้นที่อำเภอสนม ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงาน หลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิตสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และ ไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการ เลี้ยง ตัวเองและครอบครัว แล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอสนม ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริม สนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่ แสดง ความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มี ความสามารถ ในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและ ประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิด ความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้าง รายได้ ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้อำเภอสนมได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำขนมกล้วย ขึ้น

## หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อประโยชน์ใน การประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้น พื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ

๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ แบบ กศ.ตน.๑๕

#### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำขนมกล้วย จำนวน ๓ ชั่วโมง
  - ๑.การบริหารจัดการใน การ ประกอบอาชีพ การทำขนมกล้วย
  - ๒.การคิดราคาต้นทุน และ การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน
  - ๓.การขาย
  ๔. การส่งเสริมการขาย
๒. ทักษะในการ ประกอบ อาชีพการทำ ขนมกล้วย จำนวน ๓ ชั่วโมง
  - ๑ การเตรียมอุปกรณ์
  ๒. การฝึกปฏิบัติทำขนมกล้วย
  - ๓.การบรรจุภัณฑ์ขนมกล้วย

**รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร**  
หลักสูตรการทำขนมกล้วย จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมกล้วย	๑.เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมกล้วย ๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมกล้วย ๔.เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมกล้วย	๑.ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมกล้วย-ร้านค้าขนมกล้วยที่มีขายในท้องตลาด -ร้านค้าขนมกล้วยแบบรถเข็น -ร้านค้าขนมกล้วยแบบมีหน้าร้าน -ผู้ประสบความสำเร็จในการขายขนมกล้วย ๓.การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำ ขนมกล้วยที่ตนเองมีความถนัดและ เป็นความต้องการของผู้บริโภค	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็นของขนมกล้วย ๒. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมกล้วย -ร้านค้าขนมกล้วยในท้องตลาด -ผู้ประกอบการธุรกิจร้านขนมกล้วยที่ประสบความสำเร็จ ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำขนมกล้วย ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้ร่วมกัน	๑ ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.การบริหารจัดการใน การ ประกอบอาชีพ การ ทำขนมกล้วย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกทำเลที่ตั้ง ร้านค้า ที่เหมาะสมในการค้า ขาย ได้	๑. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง ๒. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเล ที่ตั้ง	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็นของทำเลที่ตั้งร้าน	๓๐ นาที	
-การคิดราคาต้นทุน และ การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ คิดราคาต้นทุนของ ขนม กล้วยแต่ละชนิดได้	๑. การคิดราคาต้นทุน ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุนและ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและ การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๖๐ นาที	
- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึง วิธีการส่งเสริมการขาย ขนมกล้วยได้	๑. ความหมายการส่งเสริมการขาย ๒. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็นในการส่งเสริมการขาย ๒. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	-
๓.ทักษะในการ ประกอบ อาชีพการทำขนมกล้วย - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือก ซื่อวัสดุ อุปกรณ์ได้ อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน การ ทำขนมกล้วย -วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม ไทย อุปกรณ์ -สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมกล้วย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้		๑ ชั่วโมง

<p>- การฝึกปฏิบัติทำขนมไทย</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของ ขนมกล้วยได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไทยได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมกล้วยได้</p>	<p>๑.การทำขนมกล้วย -ส่วนผสมของขนม -ขั้นตอนการทำขนมกล้วย</p>	<p>๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมไทย ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมกล้วย ๓. วิทยากรประเมินผลการทำขนมกล้วย ของผู้เรียน</p>	<p>-</p>	<p>๑ ชั่วโมง</p>
<p>-การบรรจุภัณฑ์ขนมไทย</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของ บรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมกล้วย ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุ ขนมกล้วยได้</p>	<p>๑.บรรจุภัณฑ์ขนมกล้วยและ -ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒.วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมกล้วย ๓.การบรรจุขนมกล้วย</p>	<p>๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการ บรรจุ ภัณฑ์ขนมกล้วย ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมกล้วย ๓. วิทยากรประเมินผลการบรรจุขนมกล้วย ของผู้เรียน</p>	<p>-</p>	<p>๑ ชั่วโมง</p>

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๑.การบรรยาย.
- ๒.การสาธิต ทดลอง.
- ๓.การฝึกปฏิบัติ.

## สื่อการเรียนรู้

- ๑.ใบความรู้ / ศึกษาจากเอกสาร.
- ๒.ภูมิปัญญาท้องถิ่น / วิทยากร / ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน.

## การวัดและประเมินผล

- ๑.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒.การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง.

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

- ๑.มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- ๓.มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำ .ขนมกล้วย

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ ./ เขต
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง