

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำอาหารขนม การทำกล้วยฉาบ จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี

#### ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานานเป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมายเป็นผลให้มีการปลูกอย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศบ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือนบ้างปลูกไว้ขายทำเป็นธุรกิจสำหรับผู้ที่มีบริโภครกล้วยส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุกเพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูงหากกล้วยออกจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหารก็จะทำให้เน่าเสียด้วยภูมิปัญญาไทยทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อนจึงได้เริ่มนำกล้วยมาแปรรูปเช่นการนำกล้วยมาทำเป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอดกล้วยเชื่อมหรือกล้วยกวนซึ่งเป็นวิธีถนอมอาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนอำเภอรัตนบุรี การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ไตรมาสที่ ๑-๒ หลักสูตรการทำอาหารขนม การทำกล้วยฉาบขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

#### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการทำกล้วยฉาบที่มีความหลากหลายรูปแบบ โดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในการจัดการเรียนรู้

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำอาหารขนม การทำกล้วยฉาบ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำอาหารขนม การทำกล้วยฉาบ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำอาหารขนม การทำกล้วยฉาบไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

#### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

#### ระยะเวลา

หลักสูตรการทำอาหารขนม การทำกล้วยฉาบ ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้	๑.ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทาง การประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบและทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. วิทยาการบรรยาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญ และทิศทางการประกอบอาชีพ ชั้นสรุป ร่วมแสดงความคิดเห็นและสรุป ร่วมกัน	๑	-	๑
๒	ทักษะการทำกล้วยฉาบ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกส่วนผสมในการทำกล้วยฉาบ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกขั้นตอนการทำกล้วยฉาบได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกล้วยฉาบได้	๑. การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ ในทำกล้วยฉาบ ๒. ส่วนผสมของการทำกล้วยฉาบ ๓. การเลือกส่วนผสมของขนมกล้วย ๔. ขั้นตอนและวิธีการทำกล้วยฉาบ	๑. วิทยาการบรรยาย ๒. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุมของวิทยากร	-	๓	๓
๓	การคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขายและการวางแผนการจัดจำหน่าย	๑. การคำนวณต้นทุนในการทำกล้วยฉาบ ๒. การกำหนดราคาขายของกล้วยฉาบ ๓. การวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ	๑. สามารถคำนวณต้นทุนในการจัดทำกล้วยฉาบ ๒. สามารถกำหนดราคาขายของกล้วยฉาบ ๓. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ	๑. ให้ผู้เรียนสำรวจและศึกษาแหล่งทำเลสถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมและดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาดเช่นการคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขายการส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	-	๑	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๔	การออกแบบและบรรจุภัณฑ์	บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	การออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุอุปกรณ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์การทำกรทำกล้วยฉาบ	-	๑	
<b>รวม</b>					<b>๑</b>	<b>๕</b>	

### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการทำกล้วยฉาบ
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

### การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการทำกล้วยฉาบ

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร


๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด


### เอกสารหลักฐานการศึกษา


๑. หลักฐานการประเมิน
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
๓. วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนา หลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตรโดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ .....  ..... ผู้เสนอหลักสูตร  
( นางประจจิตร แสงใส )  
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ .....  ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
( นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์ )  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ .....  ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร  
( นางกนกรัตน์ บานชื่น )

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....หลักสูตรการทำอาหารขนม การทำกล้วยฉาบ .....จำนวน.....๖.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน..... น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p>๑. สำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ</p> <p>๒. การคำนวณต้นทุนในการจัดทำกล้วยฉาบ</p> <p>๓. การวางแผนการตลาดในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ</p> <p>๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า</p> <p>- รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand</p> <p>- การจัดทำบรรจุภัณฑ์</p>	<p>๑. วิทยาการบรรยาย</p> <p>๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความสำคัญและทิศทางในการประกอบอาชีพ</p> <p>ขั้นสรุป ร่วมแสดงความคิดเห็นและสรุป ร่วมกัน</p> <p>๓. ผู้เรียนศึกษาต้นทุนการผลิตการทำกล้วยฉาบ</p> <p>๔. ผู้เรียนวางแผนการตลาดในการขายขนมกล้วยฉาบและกำหนดราคากล้วยฉาบตามราคาท้องตลาดขาย</p> <p>๕. ศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๖. ผู้เรียนศึกษาวัสดุอุปกรณ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์การทำกล้วยฉาบ</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <p>- ภาคทฤษฎี ๒ ชม.</p> <p>- ภาคปฏิบัติ ๑ ชม.</p>
วันที่..... เวลา.....	<p>๕. การทำกล้วยฉาบ</p>	<p>- วิทยาการอธิบายและสาธิตการทำกล้วยฉาบ</p> <p>- ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยาการ</p>	<p>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง</p> <p>- ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.</p>

ลงชื่อ.....ครูกศน.ตำบล

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....



