

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน ๙ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์  
๑๑๑๑

ความเป็นมา

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพ ให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตร การพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้าง อาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่ วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area - based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career - Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจน เน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up - skill re - skill และ new - skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้ เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพ ตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill หรือ ทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป อาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีความส่งเสริมเพราะการแปรรูปกล้วยถือเป็นภูมิปัญญาคนไทยช้านานและยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับพืชผลทางการเกษตร โดยเกษตรกรที่มีการปลูกกล้วยจำนวนมาก เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับกล้วยในยามที่ผลผลิตออกมามาก อีกทั้งเป็นการสร้างอาชีพใหม่หรือต่อยอดอาชีพเดิมที่มี อยู่แล้วให้มีความมั่นคงต่อไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยขึ้นเพื่อ ตอบสนองการเรียนของเกษตรกรและคนในชุมชนของอำเภอเมืองสุรินทร์ที่ต้องการจะสร้างรายได้จาก ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นและเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์สินค้าแปรรูปจากกล้วยที่แปลกใหม่ ตรงความต้องการของตลาดและสามารถสร้างรายได้ให้คนในชุมชนได้ต่อไปอย่างยั่งยืน

## หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผลด้านการจัดการและบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน

๒. เป็นหลักสูตรที่มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

๓. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมมือกับภาคีเครือข่าย

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

## จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับการฝึกปฏิบัติ มีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๓. เพื่อให้ผู้เรียนจัดการธุรกิจสามารถเป็นผู้ประกอบการรายย่อยและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเอง

๔. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายสินค้า

## กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปทุกระดับที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่นกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ

## ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๙ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญ ของการประกอบ อาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งเรียนรู้ที่ เกี่ยวข้องกับการประกอบ	๑. ความสำคัญของ การประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๒. ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากกล้วย ๓. แหล่งเรียนรู้ที่ เกี่ยวข้องกับการ ประกอบอาชีพการ	๑. วิทยากรและผู้เรียนร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง ความสำคัญของ การประกอบอาชีพ ๒. วิทยากรและผู้เรียน วิเคราะห์ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๓. ศึกษาข้อมูลจากแหล่ง เรียนรู้ภูมิปัญญา สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ เอกสาร แผ่นพับ ใบงาน	๑	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		อาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกทิศทางการ ประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	แปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	สถานประกอบการ สถานที่จัดจำหน่าย และนำเสนอความรู้ ๔. วิทยากรและผู้เรียนหาแนวทางในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย		
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	๑. ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยได้ ๒. ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	๑. การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนวิธีการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย - กล้วยฉาบรสเค็ม - กล้วยฉาบรสหวาน - กล้วยฉาบเคลือบเนย	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอน - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำ - กล้วยฉาบรสเค็ม - กล้วยฉาบรสหวาน - กล้วยฉาบเคลือบเนย และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	๑	๔
๓	การบริหารจัดการในอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผนการ จัดการเกี่ยวกับผลผลิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยได้  ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดคำนวณต้นทุน ผลกำไรได้  ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดและบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้	๑.๑ การวางแผนการผลิต ๑.๒ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๑.๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย  ๒.๑ การคิดคำนวณต้นทุนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย  ๓.๑ การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย  ๔.๑ การค้าขายทางออนไลน์	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง ๑.๑ การวางแผนการผลิต ๑.๒ การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๑.๓ การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย  ๒. วิทยากรและผู้เรียนฝึกคิดคำนวณต้นทุน-กำไร  ๓. วิทยากรและผู้เรียนวิเคราะห์การตลาดร่วมกัน	๑	๒

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขายผลผลิตทางออนไลน์ได้		๔. วิทยากรกับผู้เรียน เรียนรู้เรื่องการค้าขายทางออนไลน์ร่วมกัน		
รวม					๓	๖

### สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย เช่น แผ่นพับ, ใบความรู้
- แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
- วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ/ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติและได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้และ

### จบหลักสูตรตามเกณฑ์

- แบบประเมินความพึงพอใจ

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- มีผลงานที่มีคุณภาพ

### คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| ๑. นางวิไลรัตน์ มีมงคล     | ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ         |
| ๒. นางยุพา คงคาพันธ์       | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล             |
| ๓. นายคุณภัทร อินทรนุช     | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล             |
| ๔. นางสาวทิตติยา สวयरูป    | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล             |
| ๕. นางสาวกันต์วรา หลวงกลาง | ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้ชุมชน |
| ๖. นางสาวปรัชญา ไพเราะ     | ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้ชุมชน |

### คณะกรรมการพิจารณากลั่นกรองหลักสูตร

- |                       |         |
|-----------------------|---------|
| ๑. นางสมควร หยิบเหมาะ | วิทยากร |
|-----------------------|---------|

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางวิไลรัตน์ มีมงคล)

ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....  
 หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน ๙ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)  
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน..... น.  
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/ เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๓.แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๔.ทิศทาง การประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๑. การเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์ ๒.ขั้นตอนวิธีการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย - กล้วยฉาบรสเค็ม	๑.วิทยาการและผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๒.วิทยาการและผู้เรียนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๓.ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เอกสาร แผ่นพับ ใบงาน สถานประกอบการ สถานที่ จัดจำหน่าย และนำเสนอความรู้ ๔.วิทยาการและผู้เรียนหาแนวทางในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๕. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๖. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนวิธีการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย - กล้วยฉาบรสเค็ม	เรียนวันละ ๓ ชม. - ทฤษฎี ๑ ชม. - ปฏิบัติ ๒ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๑. การเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์ ๒.ขั้นตอนวิธีการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย - กล้วยฉาบรสหวาน - กล้วยฉาบเคลือบเนย	- วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอน - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - วิธีการทำแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย - กล้วยฉาบรสหวาน - กล้วยฉาบเคลือบเนย	- ทฤษฎี ๑ ชม. - ปฏิบัติ ๒ ชม.
วันที่.....	๑ การวางแผนการผลิต	วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง	- ทฤษฎี ๑ ชม.

วัน เดือน ปี/ เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
เวลา.....	<p>๒ การบริหารจัดการ ใน การประกอบอาชีพการ แปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ก่อด้วย</p> <p>๓ การบริหารจัดการ ใน การประกอบอาชีพการ แปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ก่อด้วย</p> <p>๔. การคิดคำนวณ ต้นทุน การแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ก่อด้วย</p> <p>๕ การจัดการตลาดใน การ ประกอบอาชีพการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากก่อก่อด้วย</p> <p>๖. การค้าขายทาง ออนไลน์</p>	<p>๑ การวางแผนการผลิต</p> <p>๒ การบริหารจัดการ ในการ ประกอบอาชีพการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากก่อก่อด้วย</p> <p>๓ การบริหารจัดการ ในการ ประกอบอาชีพการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากก่อก่อด้วย</p> <p>๔.วิทยากรและผู้เรียนฝึกคิด คำนวณต้นทุน-กำไร</p> <p>๕.วิทยากรและผู้เรียนวิเคราะห์ การตลาดร่วมกัน</p> <p>๖.วิทยากรกับผู้เรียน เรียนรู้เรื่อง การค้าขายทางออนไลน์ร่วมกัน</p>	- ปฏิบัติ ๒ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม