

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน 31 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวรัถลักษณ์บุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อส่งเสริมอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญอย่างมาก เนื่องจากการพัฒนาประชากร ของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคลและกลุ่มบุคคล เป็นการ แก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัด การศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้แก่ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้าง รายได้ที่ยั่งยืน โดยเน้น การบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆและนอกจากคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ ผู้บริโภคใช้ตัดสินใจในการ ยอมรับและบริโภคสินค้า ซึ่งองค์ประกอบสำคัญที่มีผลกระทบต่อคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ได้แก่วัตถุดิบ กระบวนการแปรรูป อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการแปรรูป ผู้ปฏิบัติงาน การ บริหารจัดการเงินทุนที่ใช้ในการ ประกอบการ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ที่มีความปลอดภัยเป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อมและสามารถรักษาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ให้คงที่ก่อนถึงมือผู้บริโภคในกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่สร้างงาน สร้าง อาชีพ สร้างรายได้ การเพิ่มประสิทธิภาพ การแปรรูปผลิต เกษตรยกระดับสินค้าชุมชนให้สามารถเข้าสู่ ตลาดและการแข่งขันได้

หลักการของหลักสูตร

- หลักสูตรการศึกษาอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้
1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในการจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดและการประเมินผล
 2. มุ่งพัฒนาประชาชนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและ เท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่ยั่งยืนเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ รับผิดชอบต่อ ตนเอง ผู้อื่นและสังคม
 3. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยและสามารถนำไป ประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะเพื่อการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาอาชีพก่อให้เกิด รายได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ ระยะเวลา

ระยะเวลาการเรียนรู้ตลอดหลักสูตร จำนวน 31 ชั่วโมง

- | | |
|------------------------------------|-----------------|
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ | จำนวน 1 ชั่วโมง |
| 2. การทำกล้วยฉาบ | จำนวน 6 ชั่วโมง |
| 3. การทำกระยาสารทกกล้วยไข่ | จำนวน 6 ชั่วโมง |
| 4. การทำเค้กกล้วยหอม | จำนวน 6 ชั่วโมง |
| 5. การทำกล้วยอบเนย | จำนวน 5 ชั่วโมง |
| 6. การทำกล้วยทอดงา | จำนวน 5 ชั่วโมง |
| 7. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | จำนวน 2 ชั่วโมง |

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ 1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2. มีความรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย และบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	ความสำคัญและความ เป็นไปได้ของช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากกล้วย และทิศทางการประกอบอาชีพ	<u>ชั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรเกริ่นนำเรื่อง ความชอบ ทานอาหาร ชีวิตประจำวัน <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความสำคัญ และทิศทางการประกอบอาชีพ <u>ขั้นสรุป</u> ร่วมแสดงความคิดเห็นและสรุป ร่วมกัน	1	
2	2 ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2.1การทำกล้วยฉาบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำงานแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำกล้วยฉาบ 2. ขั้นตอนการทำกล้วย ฉาบ	<u>ชั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อความจำ เป็นในการเรียนรู้การทำ การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการ ควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของ ผลงาน	2	4

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	3 ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3.1 การทำกระยาสารทกล้วยไข่	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำการทำกระยาสารทกล้วยไข่ 2. ขั้นตอนการทำ การทำกระยาสารทกล้วยไข่	<u>ชั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อ นำความจำ เป็นในการเรียนรู้ การทำ การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน	2	4
4	4. ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 4.1 การทำเค้กกล้วยหอม	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ การทำการทำเค้กกล้วยหอม 2. ขั้นตอนการทำเค้กกล้วยหอม	<u>ชั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อ นำความจำ เป็นในการเรียนรู้ การทำ การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน	2	4
5	5 ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 5.1 การทำกล้วยอบเนย	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำกล้วยอบเนย 2. ขั้นตอนการทำกล้วยอบเนย	<u>ชั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อ นำความจำ เป็นในการเรียนรู้ การทำ การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน	2	3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6	6.ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 6.1การทำกล้วยทอดงา	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำกล้วยทอดงา 2. ขั้นตอนการทำกล้วยทอดงา	<u>ชั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อ นำความจำ เป็นในการเรียนรู้การทำ การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน	2	3
7	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการลดต้นทุนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประชาสัมพันธ์กิจกรรม 4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการส่งเสริมการขาย 5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3.1.1 การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ 3.1.2 การลดต้นทุนการแปรรูปจากผลิตภัณฑ์กล้วย 3.1.3 การประชาสัมพันธ์ 3.1.4 การส่งเสริมการขาย 3.1.5 การกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค	3.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 3.1.1 วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนได้ใช้ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ 3.1.2 วิทยากรอธิบายวิธีการลดต้นทุน 3.2 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด	2	

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากร
2. ตัวอย่างชิ้นงาน
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

การวัดผลประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหามาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม ประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. ผู้เรียนต้องมีผลการเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 ทั้งภาคทฤษฎี/ภาคปฏิบัติ