

หลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ) จำนวน 10 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน



ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูกอย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศไทย บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขายทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคกล้วยส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุกเพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง ในช่วงฤดูกล้วยออกผลผลิตจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหารก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทยทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่มนำกล้วยมาแปรรูป เช่น นำกล้วยมาทำเป็นอาหารและขนมได้หลายอย่าง เช่น การทำกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อมหรือกล้วยกวน ต่อมาได้มีคนนำกล้วยมาทำเป็นกล้วยหนีบ ซึ่งเป็นวิธีถนอมอาหารไว้กินได้นานหลายเดือน และสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

ด้วยเหตุนี้ สกร.ระดับอำเภอคลองลาน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ) ขึ้นเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ ให้ประชาชนฝึกฝนในเรื่องที่ตนถนัดหรือสนใจ เพื่อการพัฒนาศักยภาพทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน สำหรับการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ)

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
 2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
 3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษาจากระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
- ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจการทำการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ)
2. มีทักษะการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ)
3. มีเจตคติที่ดีต่อการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ)

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนา ต่อยอดอาชีพเดิม

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	4.30 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5.30 ชั่วโมง
รวมทั้งสิ้น	10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ)	1. อธิบายความเป็นมาและมีความสำคัญเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ)	1. ความเป็นมาและความสำคัญเกี่ยวกับของการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ)	1. วิทยากรให้ ความรู้และอธิบายความเป็นมาความสำคัญวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ) 2. วิทยากรและผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน 3. ผู้เรียนศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสาร สื่ออินเทอร์เน็ต สื่อของจริงและบุคคล	30 นาที	-
2.	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ) 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ) 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติ	30 นาที	
3.	ขั้นตอนการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ)	1. อธิบายขั้นตอนการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ)	1. ขั้นตอนและลำดับการแปรรูปกล้วย (การทำกล้วยหนีบ) 2. การปฏิบัติการแปรรูปกล้วย - การทำกล้วยหนีบ	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการแปรรูปกล้วย - การทำกล้วยหนีบ 2. ผู้เรียนทดลองฝึกปฏิบัติทำตามขั้นตอน	1 ชม.	30 นาที
4.	การปฏิบัติการทำกล้วยหนีบ	1. ปฏิบัติการทำกล้วยหนีบ	1. การปฏิบัติการลงมือทำการแปรรูปกล้วย - การทำกล้วยหนีบ	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำกล้วยหนีบ 2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำกล้วยหนีบเต็มรูปแบบ	1 ชม.	5 ชม.

5.	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบายการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	1. การจัดหาหรือการจัดทำบรรจุหีบห่อ	1 วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2 ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	30 นาที	-
6	การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย	1. อธิบายการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย กล้วยหนีบ	1. การคำนวณต้นทุนกำไร	1 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร	30 นาที	-
7.	ช่องทางการจัดการตลาดของการจำหน่ายกล้วยหนีบ	1. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของกล้วยหนีบ	1. ช่องทางการจัดการตลาดของกล้วยหนีบ	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้กับผู้รับบริการ 2. วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
3. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
3. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ จบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

.....งานหลักสูตร

(นางคุณัญญากานซ์ ทาลายา)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวใบบัว รอดเฉลิม)

วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายรามินทร์ มูลไธสง)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้อนุมัติ

(นายรามินทร์ มูลไธสง)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอคลองลาน