แบบ กศ.ตน.15

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน 31 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อส่งเสริมอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญอย่างมาก เนื่องจากเป็นการพัฒนาประชากร ของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคลและกลุ่มบุคคล เป็นการ แก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัด การศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้แก่ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้น การบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆและนอกจากคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคใช้ตัดสินใจในการ ยอมรับและบริโภคสินค้า ซึ่งองค์ประกอบสำคัญที่มีผลกระทบโดยตรงต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้แก่วัตถุดิบ กระบวนการแปรรูป อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการแปรรูป ผู้ปฏิบัติงาน การบริหารจัดการเงินทุนที่ใช้ในการ ประกอบการ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ที่มีความปลอดภัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถรักษาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ให้คงที่ก่อนถึงมือผู้บริโภคในกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่สร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ การเพิ่มประสิทธิภาพ การแปรรูปผลผลิต เกษตรยกระดับสินค้าชุมชนให้สามารถเข้าสู่ตลาดและการแข่งขันได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในการจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดและการประเมินผล
2. มุ่งพัฒนาประชาชนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่า เทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อ ตนเอง ผู้อื่นและสังคม
3. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะเพื่อการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาอาชีพก่อให้เกิดรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ ระยะเวลา

ระยะเวลาการเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 31ชั่วโมง

1.ช่องทางการประกอบอาชีพ **จำนวน 1ชั่วโมง**

2. การทำกล้วยฉาบ จำนวน 6 ชั่วโมง
3. การทำกล้วยบดชงเพื่อสุขภาพ จำนวน 6 ชั่วโมง
4 การทำแป้งกล้วยน้ำว้า จำนวน 6ชั่วโมง
5. การทำกล้วยอบเนย จำนวน 3ชั่วโมง
6. การทำกล้วยทอดงา จำนวน 3ชั่วโมง
7. การทำกล้วยกวน จำนวน 6ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ 1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2. มีความรู้เรื่องการแปร รูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย และบอกทิศทางการ ประกอบอาชีพได้	ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากกล้วย และทิศ ทางการประกอบอาชีพ	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรเกริ่นนำเรื่องความชอบ ทานอาหารชีวิตประจำวัน <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญ และทิศทางในการประกอบอาชีพ <u>ขั้นสรุป</u> ร่วมแสดงความคิดเห็นและสรุป ร่วมกัน	1	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	**2** ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2.1การทำกล้วยฉาบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำกล้วยฉาบ 2. ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบ	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อนำความจำเป็นในการเรียนรู้การทำการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน	2	4
3	**3** ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3.1การทำกล้วยทอดงา	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำกล้วยทอดงา 2. ขั้นตอนการทำกล้วยทอดงา	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อนำความจำเป็นในการเรียนรู้การทำการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน	2	4
4	4.ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 4.1การทำแป้งกล้วยน้ำว้า	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำแป้งกล้วยน้ำว้า 2. ขั้นตอนการทำแป้งกล้วยน้ำว้า	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อนำความจำเป็นในการเรียนรู้การทำการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย	2	4

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		กล้วย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย		2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน		
5	**5** ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 5.1การทำกล้วยอบเนย	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำกล้วยอบเนย 2. ขั้นตอนการทำกล้วยอบเนย	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อนำความจำเป็นในการเรียนรู้การทำการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน	1	2
6	6.ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 6.1การทำกล้วยทอดงา	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำกล้วยทอดงา 2. ขั้นตอนการทำกล้วยทอดงา	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อนำความจำเป็นในการเรียนรู้การทำการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน	1	2

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7	7.ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 7.1การทำกล้วยกวน	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำกล้วยกวน 2. ขั้นตอนการทำกล้วยกวน	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> วิทยากรสื่อนำความจำเป็นในการเรียนรู้การทำการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย <u>ขั้นจัดกิจกรรม</u> 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร <u>ขั้นสรุป</u> สรุปจากผลสำเร็จของผลงาน	1	5