

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำกล้วยทอด จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโนนนารายณ์**

**ความเป็นมา**

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่าง แพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่ บริโภคกล้วย ส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่ม นำ กล้วย มาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำเป็น กล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอม อาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

จังหวัดสุรินทร์ เป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับ แนวคิดและการรณรงค์จากทางราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำสวนซึ่ง เป็นอาชีพหลัก จึงส่งผลกระทบต่อให้ผลิตจากกล้วยล้นตลาด สุกอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่าง สกร.ซึ่ง เป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับ ประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำกล้วยฉาบเพื่อเป็นการใช้ เทคโนโลยีด้านการถนอมอาหาร สร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นการจัดหลักสูตรด้านเกษตรกรรม ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการ เรียนรู้ การวัด และประเมินผล เน้นบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของ ทรัพยากรธรรมชาติ ในเขตพื้นที่ให้บริการ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในเขต พื้นที่
๒. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและ ต้องการ พัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง โดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่ คุณธรรม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. การจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรม เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และ ต้องการ พัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**จุดมุ่งหมาย**

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง
๖. ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันและงานอาชีพ

## กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนตำบล..... เข้าร่วมโครงการจำนวน ..... คน

## ระยะเวลารวม ๒ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

## โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขาย กล้าขาย อธิบาย ส่วนประกอบ/ วัตถุประสงค์/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุประสงค์/ อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ ๒. แนะนำวัตถุประสงค์ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ พร้อมอธิบาย ส่วนประกอบ/วัตถุประสงค์/ อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที	-
๒.	วิธีการทอดกล้วย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ถึงวิธีการทำสูตรต่างๆ	๑. ขั้นตอนการทำ ๒. ขั้นตอนการรวมส่วนผสมที่พอเหมาะ ๓. วิธีการตกแต่ง เพื่อให้เกิดความสวยงาม น่ารับประทาน	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำกล้วยทอด ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	-	๓ ชั่วโมง
๓.	การบรรจุภัณฑ์	- ผู้เรียนบอกความหมายของการบรรจุภัณฑ์ได้	๑. ความหมายของการบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ พร้อมให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้เรื่อง การบรรจุภัณฑ์ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๑ ชั่วโมง	๓๐ นาที
รวม					๒.๓๐	๓.๓๐

## สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

## การวัดผลประเมินผล

๑. สืบได้จากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร  
(นางสาววิจิตรา ปัดวัลย์)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง  
(นายรัฐพงษ์ วงเวียน)  
ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายทองเจริญ ตุ่นทอง)

ประธานกรรมการสถานศึกษา สกร.อำเภอโนนนารายณ์

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวกุลธิตา ตันโสภา)  
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอโนนนารายณ์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตร หลักสูตรการทำกล้วยทอด จำนวน ๖ ชั่วโมง

ในวันที่ ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๖.๐๐ น.

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ .....	๐๙.๐๐-๑๖.๐๐	๑. การเลือกใช้วัสดุหลักสูตรการทำกล้วยทอด ๒. สูตรการหลักสูตรการทำกล้วยทอด ๓. วิธีการหลักสูตรการทำกล้วยทอด ๔. ตลาดและแหล่งจำหน่าย	เรียนวันละ ๖ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยาการ  
(.....)

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม