

**หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากกล้วย**  
**หลักสูตร ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มพาณิชย์กรรมและบริการ**

**ความสำคัญ**

กล้วยน้ำว้า เป็นกล้วยพันธุ์หนึ่ง พัฒนามาจากลูกผสมระหว่างกล้วยปากกล้วยตานี บริโภคกันอย่างแพร่หลาย ปลูกง่าย รสชาติดี สำหรับกล้วยน้ำว้าแบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ตามสีของเนื้อ คือ น้ำว้าแดง น้ำว้าขาว และน้ำว้าเหลือง เป็นที่นิยมกันรับประทานกันมากทั้งกล้วยผลสดและกล้วยสุก ชาวบ้านนิยมปลูกกันมาก และมีคุณค่าทางอาหารและยา ช่วยให้ผิวพรรณดี มีวิตามินซีบำรุงกระดูก ช่วยระบายท้อง กล้วยน้ำว้าดิบและห่ามมีสารแทนนิน เพคตินมีฤทธิ์ฝาดสมาน รักษา อาการท้องเสียที่ไม่รุนแรงได้ ในเขตอำเภอ น้ำขุ่น มีการปลูกพืชกันหลายชนิด แต่มีพืชชนิดหนึ่งที่นิยมปลูกกันมากแทบทุกหลังคาเรือน ในหัวไร่ปลายนาหรือบริเวณบ้าน คือ กล้วยน้ำว้าที่นิยมปลูกกันมาก เนื่องจากกล้วยน้ำว้าทุกคนก็ชอบรับประทานและคงความสะดวกอยู่ได้หลายวันและมีคุณค่าทางอาหาร ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรจากการประกอบอาชีพของประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพหรือผู้มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพในปัจจุบัน มีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหารว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษาด้านทักษะอาชีพมาสู่การปฏิบัติไปสู่การประกอบอาชีพ การแปรรูปผลผลิตจากกล้วย สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ชุมชนและสังคม

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะมีความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าในรูปแบบต่างๆ ได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

**วัตถุประสงค์**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจและเกิดทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีการพัฒนาอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าได้อย่างเหมาะสมกับสภาพพื้นที่
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าได้อย่างถูกต้องกระบวนการตามขั้นตอนวิธีทำ

**เนื้อหาของหลักสูตร**

ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง ดังนี้

๑. ช่องทางในการประกอบอาชีพ
๒. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า
๓. ขั้นตอนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า
๔. การจัดการแผนการตลาด

**เวลาเรียน**

หลักสูตรวิชา การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

## แหล่งการเรียนรู้และสื่อประกอบการเรียน

๑. เนื้อหาการทำขนมกล้วยน้ำว้า ๔ เรื่อง
๒. ศึกษาดูงานจากแหล่งประกอบการ
๓. ใบความรู้
๔. การพบกลุ่มเรียนรู้
๕. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การประเมินความรู้ภาคภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
  - แบบประเมินผลก่อน/หลังเรียน ร้อยละ ๔๐
๒. การประเมินเวลาเรียนการประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงานหรือกิจกรรมที่ปฏิบัติได้แก่
  - ความสนใจในการเรียน ร้อยละ ๒๐
  - รูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ร้อยละ ๓๐
  - ความรับผิดชอบในการเรียน ร้อยละ ๑๐

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าได้
๒. ผู้เรียนมีแนวทางในการพัฒนาทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าได้อย่างยั่งยืน
๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการบริหารในการแปรรูปผลิตภัณฑ์การบรรจุห่อ และการตลาดได้

## โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง ดังนี้

### เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. ความรู้พื้นฐานการปลูกกล้วยน้ำว้าและการดูแลรักษาต้นกล้วยน้ำว้า
๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า
  - ความต้องการของตลาด
  - การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน
  - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
  - กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม
  - แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า

### เรื่องที่ ๒ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า จำนวน ๒ ชั่วโมง

๑. การคัดเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการแปรรูปการทำผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า
๒. การทำความสะอาดวัตถุดิบ
๓. ให้ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า

เรื่องที่ ๓ ขั้นตอนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. การทำขนมกล้วยฉาบ
๒. การทำขนมกล้วยเบรคแตก

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	หัวเรื่อง	เวลา	ชั่วโมง
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	<p>ช่องทางในการประกอบอาชีพ จำนวน ๑ ชั่วโมง</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. ความรู้พื้นฐานการปลูกกล้วยน้ำว้าและการดูแลรักษาต้นกล้วยน้ำว้า</li> <li>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความต้องการของตลาด</li> <li>- การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน</li> <li>- การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์</li> <li>- กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</li> <li>- แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญาท้องถิ่น</li> </ul> </li> </ol>	๑	
๒.	<p>ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า จำนวน ๒ ชั่วโมง</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การคัดเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการแปรรูปการทำผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า</li> <li>2. การทำความสะอาดวัตถุดิบและให้ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า</li> </ol>	๑ ๑	
๓.	<p>ขั้นตอนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า จำนวน ๓ ชั่วโมง</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. การทำขนมกล้วยฉาบ</li> <li>๒. การทำขนมกล้วยเบรคแตก</li> </ol>		๓

## สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

**แผนการจัดการเรียนรู้**  
**วิทยาการ นางสาวจุฬาลักษณ์ สัจศรี**  
**หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากกล้วย**  
**จำนวน ๖ ชั่วโมง**

ในระหว่างวันที่ ๓๐ - ๓๑ มกราคม ๒๕๖๗

เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ ศาลาประชาคมบ้านเขาโต๊ะ

ตำบลบักได อำเภอนมดงรัก จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๓๐ ม.ค ๖๗	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	<p><b>วิทยาการให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปจากกล้วย</b></p> <p>๑.ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการปลูกกล้วยน้ำว้า</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของกล้วยน้ำว้า</li><li>-การเลือกทำเลและพื้นที่ในการปลูกกล้วยน้ำว้า</li></ul> <p>๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-ความต้องการของตลาด</li><li>-การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน</li><li>- การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์</li><li>-กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</li><li>-แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญาท้องถิ่น</li></ul> <p>๓.ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า</p> <p><b>การคัดเลือกวัตถุดิบ</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>๑.การคัดเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการแปรรูปการทำผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า</li><li>๒.การทำความสะอาดวัตถุดิบ</li><li>๓.ให้ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า</li></ul>	๓ ชม.
๓๑ ม.ค ๖๗	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	<p>๑.ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้า</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- การทำขนมกล้วยฉาบ</li><li>- การทำขนมกล้วยเบรคแตก</li><li>-</li></ul>	๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยาการ

( นางสาวจุฬาลักษณ์ สัจศรี )

วันที่                      มกราคม ๒๕๖๗