

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรวิชาการทำห่อหมกปลีกกล้วย จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม และการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ**

### ความเป็นมา

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการกำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗ ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๓ ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อที่ ๓.๔ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ(Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมแก่ครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่ จึงเล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพวิชาการทำห่อหมกปลีกกล้วย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำห่อหมกปลีกกล้วย เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจฝึกฝนอาชีพเพื่อการมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำห่อหมกปลีกกล้วย
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม

### คุณธรรมจริยธรรม

### กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลัด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                   | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา   | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |            |
|-----|--|---|---|---|--------------|------------|
|     |  |   |   |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ    |
| ๑   | การทำห่อหมกปลีกล้วย                      | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำห่อหมกปลีกล้วย<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำห่อหมกปลีกล้วย<br>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ | ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำห่อหมกปลีกล้วย<br>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้<br>๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์<br>๔. ส่วนผสมต่าง ๆ ของการทำห่อหมกปลีกล้วย<br>๕. ขั้นตอนการทำห่อหมกปลีกล้วย<br>๖. วิธีการเก็บรักษา   | วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ  | ๑            |            |
| ๒   | ช่องทางการประกอบอาชีพการทำห่อหมกปลีกล้วย | - เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ<br>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำห่อหมกปลีกล้วย   | - ความสำคัญในการทำห่อหมกปลีกล้วย<br>- การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำห่อหมกปลีกล้วย<br>- การลงทุนและ แหล่งทุน<br>- ความต้องการของตลาด<br>- หลักการตลาด<br>- กรรมวิธี<br>- การขนส่ง<br>- แหล่งเรียนรู้<br>- ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำห่อหมกปลีกล้วย<br>- ความคุ้มค่าในการ ลงทุน | - ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ<br>- สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มี<br>ความเป็นไปได้ในชุมชน<br>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูล<br>ความคิดเห็นและสรุปความรู้ | ๓๐<br>นาที   | ๓๐<br>นาที |

| ที่        | เรื่อง                      | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา  | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |            |
|------------|-----------------------------|---|--|---|--------------|------------|
|            |                             |   |  |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ    |
|            |                             |   | - ความต้องการด้าน การตลาด  |   |              |            |
| ๓          | วิธีการทำห่อหมก<br>ปลีกล้วย | - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ<br>เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์<br>และส่วนผสมใน การ<br>ทำห่อหมกปลีกล้วย<br>- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ<br>ทำห่อหมกปลีกล้วย | - ขั้นตอนการทำห่อหมกปลีกล้วย<br>- ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพ<br>การทำห่อหมกปลีกล้วย<br>- วิธีการทำห่อหมกปลีกล้วย<br>- การดูแล/การเก็บรักษา<br>- การบรรจุภัณฑ์<br>- ขั้นตอนดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือ<br>จำหน่าย | - วิทยากรบรรยาย<br>และให้ผู้เรียนศึกษา<br>เอกสารที่เกี่ยวข้อง<br>การทำห่อหมกปลี<br>กล้วย<br>- อภิปราย<br>แลกเปลี่ยนเรียนรู้<br>การทำห่อหมกปลี<br>กล้วย<br>- วิทยากรบรรยาย<br>พร้อมสาธิต และให้<br>ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ<br>ตามขั้นตอนการทำ<br>ห่อหมกปลีกล้วย |              | ๓          |
| ๔          | ช่องทางการ<br>จำหน่ายสินค้า | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี<br>ความรู้ความเข้าใจ<br>เกี่ยวกับช่องทางการ<br>จำหน่ายสินค้า  | ๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการ<br>จำหน่ายสินค้า<br>๒. การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทาง<br>ออนไลน์ เช่น facebook, line  | ๑. ครูบรรยายให้<br>ความรู้เรื่องความรู้<br>เกี่ยวกับช่อง<br>ทางการจำหน่าย<br>สินค้า<br>๒. ครูบรรยายและ<br>สาธิตการจำหน่าย<br>สินค้าผ่านช่องทาง<br>ออนไลน์<br>๓. ผู้เรียนเรียนรู้<br>และปฏิบัติพร้อม<br>กับวิทยากร   | ๓๐<br>นาที   | ๓๐<br>นาที |
| <b>รวม</b> |                             |   |  |   | ๒            | ๔          |
|            |                             |   |  |   | <b>๖</b>     |            |

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารเอกสารประกอบการบรรยาย เช่น ใบความรู้ เรื่อง การทำห่อหมกปลีก๊วย
๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ  
<https://www.youtube.com/watch?v=TqnrX-gjjF๘>
๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ
๒. การประเมินจบหลักสูตรสามารถสร้างรายได้ให้กับตัวเอง
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรวิชาการทำห่อหมกปลีกล้วย จำนวน ๖ ชั่วโมง

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน ณ .....

| วัน เดือน ปี | เวลา  | กระบวนการจัดการเรียนรู้   | หมายเหตุ |
|--------------|-------|---|----------|
| .....        | ..... | <p><b>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำห่อหมกปลีกล้วย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้เกี่ยวกับการทำห่อหมกปลีกล้วย</li> <li>- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์</li> <li>- การคัดเลือกวัสดุ</li> <li>- ประโยชน์ของห่อหมกปลีกล้วย</li> <li>- การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์</li> </ul> <p><b>วิธีการทำห่อหมกปลีกล้วย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขั้นตอนการทำห่อหมกปลีกล้วย</li> <li>- การบรรจุห่อหมกปลีกล้วย</li> </ul> <p><b>ช่องทางการจำหน่ายสินค้า</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า</li> <li>- ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์</li> <li>- ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ</li> </ul> | .....    |

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....