

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำอาหารขนม การทำกล้วยฉาบและมันฉาบ จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี

ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานานเป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมายเป็นผลให้มีการปลูกอย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศบ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขายทำเป็นธุรกิจสำหรับผู้บริโภคกล้วยส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุกเพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีการถนอมอาหารก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทยทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อนจึงได้เริ่มนำกล้วยมาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำเป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อมหรือกล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอมอาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนอำเภอรัตนบุรี การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ไตรมาสที่ ๑-๒ หลักสูตรการทำอาหารขนม การทำกล้วยฉาบและมันฉาบ ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการทำกล้วยฉาบและมันฉาบและมันฉาบที่มีความหลากหลายรูปแบบ โดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำอาหารขนม การทำกล้วยฉาบและมันฉาบ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรอาหารขนม การทำกล้วยฉาบและมันฉาบและมันฉาบ
3. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรอาหารขนม การทำกล้วยฉาบและมันฉาบไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลา

หลักสูตรอาหารขนม การทำกล้วยฉาบและมันฉาบ ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๒ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบและมันฉาบได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบและมันฉาบได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบและมันฉาบได้	๑.ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทางประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ และทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญ และทิศทางในการประกอบอาชีพ ชั้นสรุป ร่วมแสดงความคิดเห็นและสรุป ร่วมกัน	๑	-	๑
๒	ทักษะการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอก ส่วนผสมในการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกขั้นตอนการทำกล้วยฉาบได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกล้วยฉาบได้	๑. การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ในทำกล้วยฉาบ ๒. ส่วนผสมของการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ ๓. การเลือกส่วนผสมของกล้วยฉาบ ๔. ขั้นตอนและวิธีการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ	๑. วิทยากรสาธิต ๒. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุมของวิทยากร	-	๙	๙
๓	การคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขายและการวางแผนการจัดจำหน่าย	๑. การคำนวณต้นทุนในการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ ๒. การกำหนดราคาขายของกล้วยฉาบ ๓. การวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ	๑. สามารถคำนวณต้นทุนในการจัดทำกล้วยฉาบ ๒. สามารถกำหนดราคาขายของกล้วยฉาบ	๑.ให้ผู้เรียนสำรวจและศึกษาแหล่งทำเลสถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมและดำเนินการตามกระบวนการจัดการ	๑	-	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
			๓. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ	ตลาดเช่นการคิดต้นทุน การผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูล การตลาดและวิเคราะห์ความต้องการ			
๔	การออกแบบและบรรจุภัณฑ์	บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	การออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์การทำ การทำกล้วยฉาบและมันฉาบและมันฉาบ	๑	๑	๒
รวม					๓	๙	๑๒

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการทำกล้วยฉาบและมันฉาบ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร


๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด


เอกสารหลักฐานการศึกษา

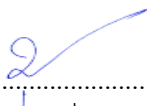
๑. หลักฐานการประเมิน
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
๓. วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนา หลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตรโดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้เสนอหลักสูตร
(นางกาญจนา บุญอาจ)
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายบุญทิน มั่นหมาย)
บรรณารักษ์

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ กศน.อำเภอรัตนบุรี
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอรัตนบุรี