
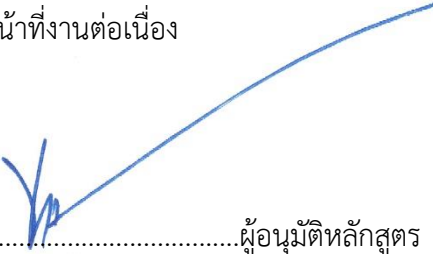


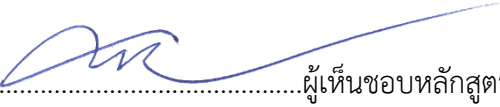
## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 12 ชั่วโมง 1 กลุ่ม ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรไม่เกิน 30 ชั่วโมง ได้แก่ หลักสูตรวิชาการทำกล้วยฉาบ (โดยพิจารณาจากชั่วโมงการสอน\*)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูทศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจาก คณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพ ต่อไป

  
ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสาวบุษกร โคตรชมภู)  
เจ้าหน้าที่งานต่อเนื่อง

  
ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางจามรี ภูเมฆ)  
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

  
ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(ดร.คำดี จันทะเกษ)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา

**หลักสูตรการทำกล้วยฉาบ**  
**จำนวน 12 ชั่วโมง**  
**กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**

### ความเป็นมา

จากการส่งเสริมสนับสนุนและมุ่งเน้นการพัฒนาผู้ผลิตเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่นภูมิปัญญาในการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชีวภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่นให้สอดคล้องกับแนวคิดในการพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนของรัฐบาลชุดปัจจุบัน โดยหลักเศรษฐกิจแบบพอเพียง โดยการลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ รวมทั้งการขยายโอกาสเพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน

ดังนั้นการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพการทำกล้วยฉาบเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการนำภูมิปัญญามาใช้กับทรัพยากรภายในท้องถิ่น เพื่อให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ ผู้ประกอบการพัฒนากระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน สิ่งที่ทำไม่ได้คือการพัฒนาสมาชิกในกลุ่มให้มีความรู้ความเข้าใจในระบบการบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมทั้งกระบวนการผลิต ทั้งนี้การฝึกอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ในครั้งนี้เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้กลุ่มวิสาหกิจมีการดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล สามารถสร้างรายได้ สร้างความมั่นคงยั่งยืนในอาชีพที่ทำอยู่ และสุดท้ายจะก่อให้เกิดเข้าใจ พร้อมทั้งตระหนักถึงความสำคัญของทรัพยากรในท้องถิ่นของตนเองเพื่อแนวทางการพัฒนาต่อไปในอนาคต

### หลักการของหลักสูตร

ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ การปรับปรุงที่ถูกต้องวิธีและสงวนคุณค่าของส่วนผสม ด้วยความรอบคอบ และฝึกปฏิบัติการทำกล้วยฉาบ พร้อมทั้งวิธีการประยุกต์ดัดแปลงการทำกล้วยฉาบเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคทำให้สามารถสร้างรายได้

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจถึงการผลิตกล้วยฉาบ
2. เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการประกอบอาชีพการผลิตกล้วยฉาบเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล
3. เพื่อสร้างความมั่นคงและยั่งยืนในอาชีพการผลิตกล้วยฉาบของกลุ่มประชาชน

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา** เรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน 12 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี	จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	7	ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	1.1 บอกความสำคัญการเห็นช่องทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	1.1 ความสำคัญการเห็นช่องทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ - การวางแผนและบริหารจัดการ - แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน - ความต้องการของตลาด - ช่องทางการจัดจำหน่าย 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	1	1
2	- ทักษะการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	- สามารถอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบได้ - สามารถอธิบายวิธีการเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบในการทำกล้วยฉาบได้	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ - ความรู้เกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ - กระบวนการและรูปแบบการทำกล้วยฉาบ - ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ 2.2 การเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบได้แก่	- ทดสอบก่อนเรียน เพื่อวัดความรู้ ความเข้าใจ และพื้นฐานของผู้เรียน - จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.4 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจัดบันทึก 2.5 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ 2.6 วิทยากรบรรยายและสาธิต	1	1

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ</li> <li>- ขั้นตอนในการเตรียมวัตถุดิบ</li> <li>- วัตถุดิบและส่วนประกอบ</li> <li>2.3 ความรู้เกี่ยวกับสูตรการทำกล้วยฉาบ</li> <li>- การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</li> <li>- สูตรกล้วยทอดสมุนไพร</li> <li>2.4 การฝึกปฏิบัติการทำกล้วยฉาบ</li> <li>- ส่วนผสมต่าง ๆ ของกล้วยทอดสมุนไพร</li> <li>- ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบ</li> <li>- การบรรจุหีบห่อ</li> </ul>	<p>2.7 ฝึกปฏิบัติจริง ทดสอบหลังเรียน</p> <p>2.8 ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองหลังเรียนอย่างต่อเนื่อง</p> <p>2.9 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด จดบันทึกผลการเรียนรู้</p>		
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	- สามารถอธิบายวิธีการเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบในการทำกล้วยฉาบได้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การบริหารจัดการอาชีพแปรรูปกล้วย</li> <li>- การดูแลรักษาคุณภาพของสินค้า</li> <li>- การลดต้นทุนในการผลิตสินค้า</li> <li>- การเพิ่มมูลค่าสินค้า</li> <li>- การออกแบบ การแปรรูป การประยุกต์ใช้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- วิทยากรบรรยายและสาธิต</li> <li>- วิทยากรบรรยายและสาธิต</li> <li>- ฝึกปฏิบัติจริง ทดสอบหลังเรียน</li> <li>- ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองหลังเรียนอย่างต่อเนื่อง</li> </ul>	-	2
4	การเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบ	ส่วนประกอบในการทำกล้วยฉาบได้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ</li> <li>- ขั้นตอนในการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</li> <li>- วัตถุดิบและส่วนประกอบ</li> </ul>	<p>บรรยายศึกษาจากแหล่งเรียนรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การใส่ส่วนผสมในการทอด</li> <li>- การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากจากกล้วย</li> <li>- การดูแลรักษาคุณภาพกล้วย</li> <li>- ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	1	1

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 1. การแปรรูปผลผลิตจากกล้วย 2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาชีพ	-บรรยายเครื่องมือและอุปกรณ์การการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย - ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติ	ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 1. การแปรรูปผลผลิตจากกล้วย 2. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพ	-บรรยายเครื่องมือและอุปกรณ์การการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย - ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติ	-	-
5	ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 1. การเลือกกล้วยในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	บรรยายศึกษาจากแหล่งเรียนรู้/สื่อผ่านพับ - ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติ	ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย 1. การเลือกกล้วยในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	บรรยายศึกษาจากแหล่งเรียนรู้/สื่อผ่านพับ - ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติ	1	2
6	ขั้นตอนการแปรรูปกล้วย 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	บรรยายศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ - การใส่ส่วนผสมในการทอด - การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย - การดูแลรักษาคุณภาพกล้วย - ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติ	ขั้นตอนการแปรรูปกล้วย 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	บรรยายศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ - การใส่ส่วนผสมในการทอด - การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย - การดูแลรักษาคุณภาพกล้วย - ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติ	1	1
รวม					5	7

## วิธีการการจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ภาคทฤษฎี
2. ภาคปฏิบัติ

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้
2. อินเทอร์เน็ต

## การวัดแลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จ

## ของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น