




หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการ
แปรรูปจากกล้วย จำนวน 10 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการ
จัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบวิชาชีพกลุ่มสนใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ
พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็น
หลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้
ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายกันตา ภูเวียงแก้ว)
ครูผู้สอนคนพิการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวรุพนา อินทร์มา)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายเจริญ สอนคำหาญ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรการแปรรูปจากกล้วย
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ด้วยในพื้นที่อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย มีพื้นที่ปลูกกล้วยและในตลาดมีกล้วยขายเป็นจำนวนมาก กล้วย เป็นผลไม้ที่ออกตลอดทั้งปี จึงเป็นผลไม้ที่หากิน และหาซื้อได้ง่าย อีกทั้งยังมีหลายชนิด ซึ่งในบางครั้งที่คุณซื้อ กล้วยมาคั่วแล้วกินไม่ทัน กล้วยก็จะดำ และเสียจนกินไม่ได้ จึงคิดที่จะแปรรูปจากกล้วยเป็นขนมที่ทำง่าย อร่อย และสามารถนำกล้วยที่กินไม่ทัน หรือเพื่อการกินกล้วยแบบเดิมๆ มาแปรรูปเป็นขนมที่สามารถเก็บไว้ทานเองและ ทำจำหน่ายเป็นรายได้เสริมได้

หลักการ

ครูผู้สอนคนพิการ จึงเห็นควรจัดทำโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนหลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการแปรรูปจากกล้วย เพื่อสร้างอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ที่รับผิดชอบให้มีรายได้ มีงานทำ อยู่ดีกินดี มีความมั่นคงในชีวิต จึงได้จัดทำโครงการนี้ขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้ เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบการอาชีพที่มั่นคง เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

กลุ่มเป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการจำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ได้รับการส่งเสริมการเรียนรู้การสร้างงาน สร้างอาชีพ เพื่อให้มีงานทำ และมีรายได้ที่มั่นคง

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาล้าน รูปแบบกลุ่มสนใจ
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการแปรรูปจากกล้วย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปจากกล้วย 2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปจากกล้วยและความต้องการของตลาด 2. มีความรู้ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปจากกล้วยได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการแปรรูปจากกล้วย 2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมอุปกรณ์การแปรรูปจากกล้วย	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการ สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2	
3. ขั้นตอนการแปรรูปจากกล้วย ในรูปแบบต่างๆ	3. มีความรู้และมีทักษะสามารถ และนำไปประกอบอาชีพได้	3.1 บอกวิธีการ จัดเตรียมการแปรรูปกล้วย ได้ถูกต้อง 3.2 บอกขั้นตอน การจัดเตรียม วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ ใช้ในการแปรรูปกล้วย ได้ถูกต้อง 3.3 บอกขั้นตอน การแปรรูปกล้วย ถูกต้องตาม ขั้นตอนที่ได้ มาตรฐาน 3.4 การแปรรูปกล้วยใน รูปแบบต่างๆ -การทำกล้วยฉาบ -การทำกล้วยมัน	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	4
4. การบรรจุภัณฑ์	4. มีความรู้เกี่ยวกับการ ขั้นตอนการแปรรูปจากกล้วยและการบรรจุภัณฑ์ ตกแต่งให้สวยงามน่าสนใจ	4. วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุกล้วยจากการแปรรูปในกล่องบรรจุภัณฑ์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	1

5.สรุป อภิปราย	1.สรุปอภิปราย 2.ประเมินความรู้ความเข้าใจ 3.ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย		- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
----------------	--	--	----------------------	---	---

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ ตามที่กำหนดความสำเร็จของการปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การปรับปรุงจากกล้วย

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ/เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน