

หลักสูตร กล้วยม้วน จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสำโรง

รหัสหลักสูตร 111

ความเป็นมา

เกษตรกรไทยโดยส่วนใหญ่ นิยมปลูกกล้วยไว้รับประทานเกือบทุกครัวเรือนโดยเฉพาะกล้วยน้ำว้า ซึ่งนิยมปลูกไว้ตามคันทนา กล้วยน้ำว้าเป็นพืชที่ปลูกง่าย โตเร็ว ให้ผลผลิตสูง มีประโยชน์มากมายทั้งให้พลังงาน ช่วยระบายท้อง บำรุงผิวพรรณ รักษาโรคกระเพาะได้อีกด้วย กล้วยน้ำว้าสามารถแปรรูปได้หลากหลายอย่างกล้วยน้ำว้าสุกสามารถใช้ทำเป็นขนม ของหวานต่าง ๆ เช่น กล้วยเชื่อม กล้วยบวชชี มีลักษณะสีเหลืองทั้งเปลือก และเนื้อ มีรสหวาน เหนียวนุ่ม นำมารับประทานเป็นผลไม้ และทำขนมหวาน แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น กล้วยตาก หรือ ข้าวต้มมัด เป็นต้น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น ด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ด้านการจัดการและบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของประชาชน และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับความรู้และทักษะเกี่ยวกับการทำกล้วยม้วน
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

-ทฤษฎี จำนวน 30 นาที

-ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	วิทยาการให้ความรู้เกี่ยวกับการทำกล้วยม้วน	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกล้วยม้วน	- เกี่ยวกับการทำกล้วยม้วน อธิบายการเลือกกล้วยการปลอกกล้วย กระบวนการทำกล้วยม้วนวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำกล้วยม้วน	วิทยาการให้ความรู้เรื่อง -วิธีการเลือกกล้วย -การปลอกกล้วย -วัสดุ อุปกรณ์ในการทำกล้วยม้วน -ตัวอย่างกล้วยม้วน	10 นาที	
2.	วิทยาการให้ความรู้และสอนการทำกล้วยม้วน	- เพื่อให้สมาชิกกลุ่มมีทักษะในการทำกล้วยม้วน	- การเลือกวัสดุอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการทำกล้วยม้วน -เรียนรู้วิธีการทำและฝึกการทำกล้วยม้วน	-เลือกวัสดุ อุปกรณ์ ให้เหมาะสม วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ 1. กล้วย,มีด,เชียง,กระดิ่ง,ซึ่งนั่ง 2. ผ้าขาวบางหรือพลาสติกใส 3. กล่องพลาสติก ขั้นตอนการทำกล้วยม้วน 1. นำกล้วยน้ำว้าสุกมาปลอกเปลือกตัดหัวท้ายให้สวยงามและลอกเส้นใยออกให้หมด 2. ผ่ากล้วยออกเป็น 2 ส่วนตามแนวยาว ใส่กระดิ่งนำไปตากแดดคумด้วยผ้าขาวบางหรือพลาสติกใสโดยตากประมาณ 2 แดด 3. เมื่อกล้วยเพิ่มแห้งพอประมาณนำกล้วยมาทับหรือรีดให้แบน 3. นำกล้วยที่ทับหรือรีดให้แบนตากแดด ประมาณ 1 แดด 4. เมื่อดากกล้วยจนได้ที่แล้วนำมาใส่ซึ่งนั่งให้กล้วยสุกประมาณ 20-30 นาที รอนกล้วยแห้งนำมาม้วนใส่ภาชนะที่เตรียมไว้	10 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที
3.	การบรรจุหีบห่อและติดโลโก้สรุปผลการอบรม/ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม	1. บรรจุหีบห่อและติดโลโก้ 2. สรุปผลการอบรม 3. แบบประเมินความพึงพอใจ	-เพื่อบรรจุสินค้าสำหรับขาย -เพื่อประเมินผลการอบรมและเพื่อการแก้ไขพัฒนาให้ดีขึ้นในอนาคตต่อไป	1. ผู้เข้ารับการอบรมบรรจุสินค้าและติดโลโก้เพื่อการขาย 2. สรุปแนวคิดของผู้เข้ารับการอบรม/ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดกลุ่มอาชีพครั้งต่อไป 3 ผู้เข้ารับการอบรมตอบแบบประเมินความพึงพอใจ	10 นาที	
					30 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้

1. เรียนรู้จากการบรรยาย และการศึกษาจากยูทูปประกอบการบรรยาย
2. การสาธิตและลงมือฝึกปฏิบัติ
3. การประเมินผลการฝึกปฏิบัติ
4. การปรับปรุงพัฒนาผลงานโดยวิธีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. การสรุปองค์ความรู้

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึก
2. สื่อการเรียนรู้ออนไลน์

การวัดและประเมินผล

1. สามารถเรียนรู้และฝึกปฏิบัติได้
2. สังเกตจากชิ้นงาน ผลงาน
3. จำนวนเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
4. แบบทดสอบออนไลน์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร ต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด และสามารถฝึกปฏิบัติทำชิ้นงาน/ผลงานได้ถูกต้องเรียบร้อยตรงตามหลักสูตร มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน/การฝึกอบรม (แบบ กศ.ตน. 11)

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

(นางสาวอุมาพร ชมกลิ่น)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....งานพัฒนาหลักสูตร

(นายศุภฤกษ์ งามแสง)

ครู

ลงชื่อ.....งานการศึกษาต่อเนื่อง

(นางสาวนภัสภรณ์ วงศ์ใจฟูรัตนดล)

ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางสาวจิรวรรณ จันทไชย)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองสุโขทัย

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองสุโขทัย รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอสรีสำโรง