

## หลักสูตร กล้วยม้วน จำนวน 5 ชั่วโมง

แบบ กศน.ต.น.15

### กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทุ่งเสลี่ยม

#### ความเป็นมา

ประชาชนในพื้นที่ส่วนใหญ่นิยมปลูกกล้วยไว้รับประทานเกือบทุกครัวเรือนโดยเฉพาะกล้วยน้ำว้า เป็นพืชที่ปลูกง่าย โตเร็ว กล้วยน้ำว้าสามารถแปรรูปได้หลากหลาย การทำกล้วยม้วนก็เป็นช่องทางการขยายอาชีพในชุมชนและเป็นการส่งเสริมช่องทางการขยายอาชีพให้กับประชาชนเพื่อเป็นการพัฒนาทักษะของประชาชนในพื้นที่ โดยวิธีการเรียนวิชาชีพระยะสั้นในหลักสูตรวิชา การทำกล้วยม้วน เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า และสามารถจำหน่ายเป็นอาชีพเสริมได้

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่แปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องถิ่น คือ กล้วยน้ำว้า นำมาเพิ่มมูลค่าของสินค้า
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับ ตนเองและครอบครัว

#### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ในตำบลไทยชนะศึก ที่สนใจ

#### ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที

#### โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำกล้วยม้วน	- เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำ กล้วยม้วน	-เกี่ยวกับการทำกล้วยม้วน อธิบายการเลือกกล้วยการปอกกล้วย กระบวนการทำกล้วยม้วน วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำกล้วยม้วน	วิทยากรให้ความรู้เรื่องวิธีการเลือกกล้วย การปอกกล้วย และวัสดุอุปกรณ์ในการทำกล้วยม้วน	10 นาที	
ขั้นตอนการทำกล้วยม้วน	- เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำกล้วยม้วน	- การเลือกวัสดุอุปกรณ์ให้ เหมาะสมกับการทำกล้วย ม้วน และเรียนรู้วิธีการทำและฝึกการทำกล้วยม้วน	-เลือกวัสดุ อุปกรณ์ ให้เหมาะสม วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ 1. กล้วย,มีด,เชียง,กระดัง,ซึ่งนี้้ง 2. ผ้าขาวบางหรือพลาสติกใส 3. กล่องพลาสติก ขั้นตอนการทำกล้วยม้วน	10 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

			1. นำกล้วยน้ำว้าสุกมาปอกเปลือก ตัดหัวท้ายให้สวยงามและลอกเส้นใยออกให้หมด 2. ฝักกล้วยออกเป็น 2 ส่วนตามแนวยาว ใส่กระดิ่งนำไปตากแดดคумด้วยผ้าขาวบางหรือพลาสติกใสโดยตากประมาณ 2 แดด 3. เมื่อกกล้วยเริ่มแห้งพอประมาณนำกล้วยมาทับหรือรีดให้แบนตาก แดดประมาณ 1 แดด 4. เมื่อดากกล้วยจนได้ที่แล้วนำมาใส่ซึ้งนึ่งให้กล้วยสุกประมาณ 20-30 นาที รอกกล้วยเย็นนำมาปั่นใส่ภาชนะที่เตรียมไว้		
การบรรจุหีบห่อ สรุปผลการอบรม/ประเมิน ความพึงพอใจ ของผู้เข้ารับการอบรม	1. บรรจุหีบห่อ 2. สรุปผลการ อบรม 3. แบบประเมิน ความพึงพอใจ	-เพื่อบรรจุสินค้าสำหรับขาย -แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เข้ารับการอบรมบรรจุสินค้า 2. ผู้เข้ารับการอบรมตอบแบบประเมิน ความพึงพอใจ	10 นาที	

## สื่อการเรียนรู้

- วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึก
- สื่อออนไลน์ วิธีการทำกล้วยม้วน

## การวัดประเมินผล

- สังเกตจากการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
- สังเกตจากผลงาน/ชิ้นงาน

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

- ผู้เรียนมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- ผู้เรียนสามารถเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ สามารถทำกล้วยม้วนได้

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน

การเทียบโอน

-