

หลักสูตร การทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า จำนวน 15 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร จังหวัดสุโขทัย

ความเป็นมา

ตามที่สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้จัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาการศึกษาเพื่อความยั่งยืน โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร ได้จัดสรรงบประมาณลงสู่ ศกร.ตำบลเพื่อดำเนินการตาม นโยบาย การดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ จังหวัดสุโขทัย ประจำปีงบประมาณ 2567 เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายใน โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ดังนี้

1. แบบชั้นเรียนวิชาชีพ
2. แบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น
3. 1 อำเภอ 1 อาชีพ (จัดให้ ศกร.อำเภอ)

โดยการศึกษาเพื่อพัฒนาด้านอาชีพใน 5 กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพด้านเกษตรกรรม ด้านอุตสาหกรรม ด้านพาณิชยกรรมและการบริการ ด้านความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง โดยมุ่งให้กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับ การฝึกอบรมด้านอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง และสร้างรายได้ที่มั่นคง

ปัจจุบันวิถีชีวิตในชุมชนเมืองการเกษตรพื้นที่ตำบลนครเตี๋ย นอกจากจะทำการเกษตรเศรษฐกิจเพื่อสร้าง รายได้หลักให้กับครอบครัว ยังมีการเกษตรสำรองไว้ตามจุดต่าง ๆ ของสวนเกษตรกร เช่น การปลูกพืชผักปลอดสาร การปลูกกล้วยน้ำว้า จึงเป็นที่มาของอาชีพ การทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า เป็นอาชีพหนึ่งที่มีช่องทางในการ เจริญเติบโตได้อีกเป็นอย่างมากโดยเฉพาะ ประชาชนในยุคเศรษฐกิจที่ต้องการความประหยัดและทันสมัยผู้ที่มีความรู้ ในการทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า ชนิดต่าง ๆ ให้เหมาะกับการใช้งาน จึงมีโอกาที่จะเข้าสู่อาชีพนี้ได้อีกมาก อาชีพ การทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า เป็นอาชีพทางเลือกหนึ่งที่มีช่องทางในการเจริญเติบโตได้ จึงเป็นโอกาสที่ จะเข้าสู่อาชีพเพื่อขยายกลุ่มลูกค้าได้อีกมาก

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร โดย ศกร.ตำบลนครเตี๋ย จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตร การทำผงบึง กล้วยจากกล้วยน้ำว้า ขึ้นเพื่อให้ ประชาชนที่สนใจนำความรู้ไปใช้ รวมทั้งส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์เพื่อตอบสนอง ความต้องการของลูกค้าอีกทั้งเน้นให้ผู้เรียน ได้มีความรู้เรื่องการประกอบอาชีพและการจัดการอาชีพอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตรการจัดกระบวนการเรียนรู้การ วัดและการประเมินผล
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและ เท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ รับผิดชอบต่อตนเองผู้อื่นและสังคม
3. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า
2. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา หลักสูตรการทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า ใช้เวลาเรียน 15 ชั่วโมง

ทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 11 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. การทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า	1.เพื่อทราบความรู้พื้นฐานของผู้เรียนในการทำผงบึงกล้วย 2.เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการผงบึงจากกล้วยน้ำว้า 3.เพื่อให้ผู้เรียนทราบถึงสูตรส่วนผสมของการผงบึงจากกล้วยน้ำว้า	1. แบบทดสอบก่อนเรียน 10 ข้อ 2. วิธีการผงบึงจากกล้วยน้ำว้า 3. สูตรส่วนผสมของการผงบึงจากกล้วยน้ำว้า	1. ทดสอบก่อนเรียน 10 ข้อ 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า 3. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า สูตรส่วนผสมของการทำและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ผงบึงจากกล้วยน้ำว้า 4. วิทยากรอธิบาย การเตรียมวัตถุดิบโดยการเลือกผลกล้วยที่มีคุณภาพและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 5. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกเรียนรู้เรื่องอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการลวกผลกล้วย 6. วิทยากรอธิบาย การขจัดสารแทนนิน(สารสีน้ำตาล)ในผลกล้วยโดยการแช่น้ำเกลือตามสัดส่วนที่กำหนดและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	2	3

2. ขั้นตอนการทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับปรุงสูตรส่วนผสมของการทำผงบึงกล้วยจากกล้วยน้ำว้า	1. การเตรียมวัตถุดิบ 2. การลวก 3. การปลอกเปลือก 4. การหั่นชิ้นกล้วย 5. การตาก 6. การบดเป็นผงบึง 7. การบรรจุเก็บรักษา	1. วิทยากรอธิบายและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เตรียมวัสดุโดยการเลือกผลกล้วยที่มีคุณภาพ 2. วิทยากรอธิบายและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เรียนรู้เรื่องอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการลวกผลกล้วย 3. วิทยากรอธิบายและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การจัดสารแทนนินในผลกล้วยโดยการแช่น้ำเกลือตามสัดส่วนที่กำหนด 4. วิทยากรอธิบายและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ลักษณะที่ตากของแผ่นกล้วยขณะหั่น 5. วิทยากรอธิบายผู้เรียนฝึกปฏิบัติ อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการตากแผ่นกล้วย 6. วิทยากรอธิบายและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การบดแผ่นกล้วยแห้ง และการร่อนแป้งกล้วยสำหรับคู่กับการนำไปใช้	1	4
3. วิธีการเก็บรักษา -บรรจุภัณฑ์ -ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสื่อสาร โฆษณาประชาสัมพันธ์ เพื่อส่งเสริมการขาย และการเก็บรักษาและนำเสนอผลงาน	1. การเก็บรักษา การเลือกบรรจุภัณฑ์ 2. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การโฆษณาประชาสัมพันธ์เพื่อการส่งเสริมการขาย 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเก็บรักษา และการนำเสนอผลงาน	1. การเก็บรักษาอย่างถูกวิธี และการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 2. การใช้เทคโนโลยีการโฆษณาประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการขาย 3. การเก็บรักษาและการเลือกบรรจุภัณฑ์ 4. การนำเสนอผลงาน	1. วิทยากรอธิบายและให้ผู้เรียนฝึกการบรรจุแพ่งในการเก็บรักษาและการนำไปบริโภค 2. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ -การใช้เทคโนโลยีการโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขาย 3. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกการใช้งานมือถือในการเข้าถึงสื่อสังคมออนไลน์ผ่านระบบอินเตอร์เน็ต facebook , Line การโฆษณาประชาสัมพันธ์ และ ส่งเสริมการขาย	1	4

	2. ผู้เรียนได้เรียนรู้การใช้เทคโนโลยีเพื่อการขายสินค้าทางออนไลน์ facebook , Line	2. การใช้เทคโนโลยีเพื่อการขายสินค้าทางออนไลน์ facebook , Line	3. การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์		
	3. ผู้เรียนนำเสนอผลงานเป็นรายบุคคล	3. ผู้เรียนนำเสนอผลงานเป็นรายบุคคล	4. ผู้เรียนนำเสนอผลงานเป็นรายบุคคล		
			5. วิทียากรและผู้เรียนสรุปบทเรียนและทำแบบทดสอบหลังเรียน 10 ข้อ		

7. สื่อการเรียนรู้

1. แบบทดสอบก่อนเรียนหลังเรียน
2. ตัวอย่างผลงาน/ชิ้นงาน
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผ่งแบ่งกล้วยจากกล้วยน้ำว้า
4. โทรศัพท์ Smart Phone

8. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ ทักษะความสามารถในการปฏิบัติ
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

10. เอกสารหลักฐานการศึกษา

- หลักฐานการประเมินผล