

**หลักสูตร การแปรรูปแป้งกล้วย จำนวน 20 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร จังหวัดสุโขทัย**

**ความเป็นมา**

ตามที่สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้จัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาการศึกษาเพื่อความยั่งยืน โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร ได้จัดสรรงบประมาณลงสู่ ศกร.ตำบลเพื่อดำเนินการตาม นโยบายการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้. ประจำปีงบประมาณ 2567 เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ดังนี้

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

โดยการศึกษาเพื่อพัฒนาด้านอาชีพใน 5 กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพด้านเกษตรกรรม ด้านอุตสาหกรรม ด้านพาณิชยกรรม ด้านความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง โดยมุ่งให้กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการฝึกอบรมด้านอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง และสร้างรายได้ที่มั่นคง

ปัจจุบันวิถีชีวิตในสังคมไทยในยุคเศรษฐกิจที่ต้องการความประหยัดและทันเวลาผู้ที่มีความรู้ในการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า จึงเป็นที่มาของอาชีพ การแปรรูปแป้งกล้วย เป็นอาชีพหนึ่งที่มีช่องทางในการเจริญเติบโตได้อีกเป็นอย่างมากโดยเฉพาะ ประชาชนในยุคเศรษฐกิจที่ต้องการความประหยัดและทันสมัยผู้ที่มีความรู้ในการแปรรูปแป้งกล้วย ชนิดต่าง ๆ ให้เหมาะกับการใช้งาน จึงมีโอกาที่จะเข้าสู่อาชีพนี้ได้อีกมากอาชีพ การแปรรูปแป้งกล้วย เป็นอาชีพทางเลือกหนึ่งที่มีช่องทางในการเจริญเติบโตได้ จึงเป็นโอกาสที่จะเข้าสู่อาชีพเพื่อขยายกลุ่มลูกค้าได้อีกมาก

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร โดย ศกร.ตำบลนครเดิฐ จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตร การแปรรูปแป้งกล้วย ขึ้นเพื่อให้ ประชาชนที่สนใจนำความรู้ไปใช้ รวมทั้งส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าอีกทั้งเน้นให้ผู้เรียน ได้มีความรู้เรื่องการประกอบอาชีพและการจัดการอาชีพอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

**หลักการของหลักสูตร**

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการแปรรูปแป้งกล้วย มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตรการจัดกระบวนการเรียนรู้การ
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองผู้อื่นและสังคม
3. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

**จุดหมายหลักสูตร**

หลักสูตรการแปรรูปแป้งกล้วย มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการแปรรูปแป้งกล้วย
2. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปแป้งกล้วย

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา หลักสูตรการแปรรูปแป้งกล้วย ใช้เวลาเรียน 20 ชั่วโมง

ทฤษฎี 5 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 15 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| เรื่อง                                            | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                     | เนื้อหา                                                                                                                                       | กิจกรรม<br>กระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | จำนวนชั่วโมง |         |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1. การแปรรูปแป้งกล้วย<br>- การทำข้าวเกรียบ        | 1.เพื่อทราบความรู้พื้นฐานของผู้เรียนในการแปรรูปแป้งกล้วย<br>2.เพื่อให้ผู้เรียนทราบถึงสูตรส่วนผสมของการทำข้าวเกรียบ<br>3.เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการแปรรูปแป้งกล้วย<br>4.เพื่อให้ผู้เรียนทราบถึงแนวทางความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ | 1. แบบทดสอบก่อนเรียน 10 ข้อ<br>2. สูตรส่วนผสมของการทำข้าวเกรียบ<br>3.วิธีการขั้นตอนการทำข้าวเกรียบ<br>4. แนวทางความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ | 1. ทดสอบก่อนเรียน 10 ข้อ<br>2. วิทยากรอธิบายสูตรส่วนผสมของการแปรรูปแป้งกล้วย<br>3.วิทยากรอธิบาย วิธีการขั้นตอน การทำข้าวเกรียบ<br>4. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกเรียนรู้เรื่องอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการทำเป็นข้าวเกรียบ<br>5. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำข้าวเกรียบ<br>6. -ความต้องการของตลาด<br>-การใช้แรงงาน<br>-การคำนวณต้นทุนและจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ | 2            | 3       |
| 2. ขั้นตอนการแปรรูปแป้งกล้วย<br>- การทำข้าวเกรียบ | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการแปรรูปแป้งกล้วยเป็นข้าวเกรียบ<br>2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจ เกี่ยวกับปรุงสูตรส่วนผสมของการแปรรูปแป้งกล้วยเป็นข้าวเกรียบ                                                                             | 1. การเตรียมวัตถุดิบ<br>2. การผสมสัดส่วน<br>3. การนึ่งแห้งข้าวและเตรียมตาก<br>4. การเก็บรักษาอุณหภูมิ<br>5. การบรรจุเก็บรักษา                 | 1. วิทยากรอธิบายและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เตรียมวัตถุดิบแปรรูปแป้งกล้วยเป็นข้าวเกรียบ<br>2. วิทยากรอธิบายและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การแปรรูปแป้งกล้วยส่วนผสมของการทำเป็นข้าวเกรียบ<br>4. วิทยากรอธิบายและให้ผู้เรียนฝึกเรียนรู้การตากด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสม<br>5. การบรรจุเก็บรักษา                                                           | 1            | 4       |

|                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <p>3. ขั้นตอนการ<br/>แปรรูปแป้งกล้วย<br/>- การทำขนมจีน</p>                                                                                                                                                                      | <p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้<br/>ในการแปรรูปแป้งกล้วย<br/>เป็นขนมจีน</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้<br/>ความเข้าใจ เกี่ยวกับปรุง<br/>สูตรส่วนผสมของการแปรรูป<br/>แป้งกล้วยเป็นขนมจีน</p>                                                                                                                                                                         | <p>1. การเตรียมวัตถุดิบ</p> <p>2. การผสมสัดส่วน</p> <p>3. การหยอดแป้งและ<br/>การลวกแป้งเพื่อให้จับ<br/>เป็นเส้นขนมจีน</p> <p>4. การเก็บรักษา<br/>อุณหภูมิ</p> <p>5. การทำให้แห้ง</p> <p>6. การบรรจุเก็บรักษา</p> | <p>1. วิทยากรอธิบายและให้ผู้เรียน<br/>ฝึกปฏิบัติ เตรียมวัตถุดิบแปรรูป<br/>แป้งกล้วย</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและผู้เรียน<br/>ฝึกปฏิบัติ การนวดผสมสัดส่วน<br/>สำหรับการทำขนมจีน</p> <p>3. วิทยากรอธิบายและผู้เรียน<br/>ฝึกปฏิบัติ การหยอดแป้งและ<br/>การลวกแป้งเพื่อให้จับเป็นเส้น<br/>ขนมจีน</p> <p>4. วิทยากรอธิบายและผู้เรียน<br/>ฝึกปฏิบัติการเก็บรักษาอุณหภูมิ</p> <p>5. วิทยากรอธิบายและผู้เรียน<br/>ฝึกปฏิบัติการทำให้แห้ง</p> <p>6. วิทยากรอธิบายและผู้เรียน<br/>ฝึกปฏิบัติการบรรจุเก็บรักษา</p> | <p>1</p> | <p>4</p> |
| <p>4. ขั้นตอนการ<br/>แปรรูปแป้งกล้วย<br/>- การทำสมูทตี้ผลไม้<br/>- ส่งเสริมการใช้<br/>เทคโนโลยีในการ<br/>สื่อสาร โฆษณา<br/>ประชาสัมพันธ์<br/>เพื่อส่งเสริมการ<br/>ขาย และการ<br/>เลือกบรรจุภัณฑ์<br/>และการนำเสนอ<br/>ผลงาน</p> | <p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้<br/>ในการทำสมูทตี้ผลไม้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้<br/>ความเข้าใจ เกี่ยวกับปรุง<br/>สูตรส่วนผสมของการ<br/>ทำสมูทตี้ผลไม้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้<br/>การโฆษณา<br/>ประชาสัมพันธ์เพื่อการ<br/>ส่งเสริมการขาย</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้<br/>ความเข้าใจในการเลือก<br/>บรรจุภัณฑ์ และการ<br/>นำเสนอผลงาน</p> | <p>1. การเตรียมวัตถุดิบ</p> <p>2. การผสมสัดส่วน</p> <p>3. การปรุงสมูทตี้ผลไม้</p> <p>4. การปั่นสมูทตี้ผลไม้</p> <p>5. การเลือกบรรจุภัณฑ์</p> <p>6. การนำเสนอ<br/>วิเคราะห์ผลงาน</p>                              | <p>1. 1. วิทยากรอธิบายและให้<br/>ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเตรียม<br/>วัตถุดิบ</p> <p>2. 1. วิทยากรอธิบายและให้<br/>ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การผสม<br/>สัดส่วน</p> <p>3. 1. วิทยากรอธิบายและให้<br/>ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การปรุงสมูทตี้<br/>ผลไม้</p> <p>4. 1. วิทยากรอธิบายและให้<br/>ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การปั่นสมูทตี้<br/>ผลไม้</p> <p>5. 1. วิทยากรอธิบายและให้<br/>ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เลือกใส่บรรจุ<br/>ภัณฑ์ที่เหมาะสม</p> <p>6. การนำเสนอวิเคราะห์ผลงาน</p>                                               | <p>1</p> | <p>4</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | <p>7. การใช้เทคโนโลยีการโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขาย</p> <p>8. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ</p> <p>-การใช้เทคโนโลยีการโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขาย</p> <p>9. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกการใช้งานมือถือในการเข้าถึงสื่อสังคมออนไลน์ผ่านระบบอินเทอร์เน็ต facebook , Line การโฆษณาประชาสัมพันธ์ และ ส่งเสริมการขาย</p> <p>10. วิทยากรและผู้เรียนสรุปบทเรียนและทำแบบทดสอบหลังเรียน 10 ข้อ</p> | <p>7. การใช้เทคโนโลยีการโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขาย</p> <p>8. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ</p> <p>-การใช้เทคโนโลยีการโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขาย</p> <p>9. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกการใช้งานมือถือในการเข้าถึงสื่อสังคมออนไลน์ผ่านระบบอินเทอร์เน็ต facebook , Line การโฆษณาประชาสัมพันธ์ และ ส่งเสริมการขาย</p> <p>10. วิทยากรและผู้เรียนสรุปบทเรียนและทำแบบทดสอบหลังเรียน 10 ข้อ</p> |  |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

## 7. สื่อการเรียนรู้

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

## 8. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ ทักษะความสามารถในการปฏิบัติ
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

## 9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

## 10. เอกสารหลักฐานการศึกษา

- หลักฐานการประเมินผล

