

## หลักสูตรการทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรด จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖๖ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรด
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรดและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรด	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำกล้วยกวนสอดไส้ <b>อุปกรณ์</b> ๑.กระทะ ๒.เตาแก๊ส ๓.มีด ๔.ซึ้งนึ่ง ๕.ตะหลิว ๖.ถาด <b>วัสดุการทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรด</b> - กล้วยน้ำว้าสุก จำนวน ๗ หวี - กล้วยไข่สุก จำนวน ๕ หวี - สับปะรด จำนวน ๖ ลูก - น้ำตาลทราย จำนวน ๖ กิโลกรัม - กะทิ จำนวน ๔ กิโลกรัม - เกลือ จำนวน ๑ ห่อ - แปะแซ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรดและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรด - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรดในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรด	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรด ๒.สามารถทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรดได้	<b>ขั้นตอนการทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรด</b> <b>การทำกล้วยกวน</b> ๑. นำกล้วยปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้น เติมกะทิ ๗๕๐ กรัม ๒. ปั่นให้ละเอียด เทใส่กระทะเติมกะทิที่เหลือ ใส่ น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำกล้วยกวนสอดไส้สับปะรดแบบต่างๆพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>๓. ใช้ไฟกลางค่อนอ่อน เมื่อเริ่มงวดลดเหลือไฟอ่อน เดิมแปะแซ</p> <p>๔. เมื่อกวนจนเหนียวได้ที่แล้ว เทใส่ถาด ผึ่งไว้ให้เย็น</p> <p>๕. ตัดขึ้นตามชอบ</p> <p><b>การทำสับประรดกวน</b></p> <p>๑. นำสับประรดปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้น เดิมกะทิ ๗๕๐ กรัม</p> <p>๒. ปั่นให้ละเอียด เทใส่กระทะเดิมกะทิที่เหลือ ใส่น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน</p> <p>๓. ใช้ไฟกลางค่อนอ่อน เมื่อเริ่มงวดลดเหลือไฟอ่อน เดิมแปะแซ</p> <p>๔. เมื่อกวนจนเหนียวได้ที่แล้ว เทใส่ถาด ผึ่งไว้ให้เย็น</p> <p><b>การทำกล้วยกวนสอดไส้สับประรด</b></p> <p>นำกล้วยที่กวนเสร็จแล้วมาปั่น แล้วยัดไส้สับประรดหลังจากนั้นเอากล้วยกวนที่ปั่นเสร็จแล้วใส่ลงพิมพ์กดแล้วเราจะได้กล้วยกวนสอดไส้สับประรด</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำถ้วยกวนสอดไส้สับปะรด

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

## การเทียบโอน

-