



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สกร. อำเภอเมืองลำพูน

ที่ ศธ ๐๗๐๓๘.๐๑/ ๐๒๗

วันที่ ๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ จำนวน ๓ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน

เรื่องเดิม ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน ได้มอบหมายให้ครู ศกร.ตำบลประตูป่า จัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง โดยจัดกิจกรรมหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ จำนวน ๓ ชั่วโมง เพื่อสนองความต้องการของประชาชนทั่วไปในเขตพื้นที่ตำบลประตูป่า นั้น

ตรวจสอบ

ข้อเท็จจริง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน โดยศกร.ตำบลประตูป่า มีจุดมุ่งหมายที่จะพัฒนาหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ จำนวน ๓ ชั่วโมง เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนทั่วไปในเขตพื้นที่ตำบลประตูป่า ในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องเพื่อดำเนินการจัดกิจกรรมได้อย่างครอบคลุมกลุ่มเป้าหมาย ดังนั้น ศกร.ตำบลประตูป่า จึงได้ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ จำนวน ๓ ชั่วโมง เพื่อนำหลักสูตรที่ได้จัดทำแล้วนำไปอนุมัติใช้ในการจัดการกิจกรรมต่อไป

ข้อกฎหมาย คำสั่งกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่ ๘๘/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๖ เรื่อง ยกเลิกคำสั่งมอบอำนาจให้ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอและผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้เขต ปฏิบัติราชการแทน

ข้อพิจารณา ศกร.ตำบลประตูป่า ขอส่งหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ จำนวน ๓ ชั่วโมง เพื่อแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ข้อเสนอ จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ จำนวน ๓ ชั่วโมง

พ.ศ. ๖๖

(นางสาวพจณีย์ คำเบี้ย)

ครู กศน.ตำบลประตูป่า

ค.พ.พ.

(นางนิภา ช่วยงาน)

ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองลำพูน



คำสั่งศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน

ที่ ๐๙๗ / ๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ จำนวน ๓ ชั่วโมง

อาศัยหลักเกณฑ์การดำเนินงานอนุมัติหลักสูตรของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ แบบท่ายคำสั่งกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่ ๘๘/๒๕๖๖ ลงวันที่๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๖ เรื่อง ยกเลิกคำสั่งมอบอำนาจให้ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอและผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้เขต ปฏิบัติราชการแทน

ให้ผู้มีอำนาจอนุมัติหลักสูตร แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร เพื่อพิจารณาเสนอความคิดเห็น เกี่ยวกับการอนุมัติหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ จำนวน ๓ ชั่วโมง จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร ดังนี้

- | | | |
|-------------------------------|----------------|---------------------|
| ๑. นางสาวกลีนผกา นวลละออ | ผู้ทรงคุณวุฒิ | ประธานกรรมการ |
| ๒. นางสาวจิตฤทัย ประทุมมาเกษร | ครู กศน.ตำบล | กรรมการ |
| ๓. นางศศิธร แก้วมาร์ตัน | ครู อาสาสมัครฯ | กรรมการ |
| ๔. นางสาวพณีย์ คำเบี้ย | ครู กศน.ตำบล | กรรมการและเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายโดยเคร่งครัด มิให้เกิดความเสียหาย ต่อทางราชการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่ วันที่ ๓ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๗ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๓ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๗

(นางนิภา ช่วยงาน)

ครูชำนาญพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การศึกษาต่อเนื่องรูปแบบ พัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ)
หลักสูตร การทำกล้วยฉาบ จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองลำพูน

ความเป็นมาของหลักสูตร

กล้วยฉาบ เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย ที่ได้รับความนิยมมาก เนื่องจากเมื่อนำไปทอดจนกรอบ ผสมกับเคลือบน้ำตาลหรือปรุงรสต่างๆ แล้ว จะให้รสชาติที่หวานอร่อย จนกลายเป็นขนมทานเล่นที่ทานเมื่อไหร่ก็ได้ และสามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรซึ่งมีการปลูกกล้วยกันเป็นส่วนมากในพื้นที่ รวมถึงพ่อค้าแม่ค้าจำนวนมากจึงเป็นเหตุผลสำคัญที่ควรแปรรูปกล้วย คือ กล้วยฉาบและสามารถทำได้หลายรสชาติ เพราะสามารถทำทานเองที่บ้านได้ หรือจะทำขายเพื่อสร้างรายได้ สร้างอาชีพก็ได้เช่นกัน

จากการสำรวจความต้องการของอาชีพในชุมชน ปรากฏว่า ประชาชนในพื้นที่ที่มีความสนใจ ในด้านการแปรรูปกล้วย คือ การทำกล้วยฉาบ เป็นต้น เนื่องจากประชาชนในชุมชนว่างงานและต้องการรายได้เสริมในครัวเรือน การแปรรูปกล้วย เป็นหลักสูตรที่มุ่งพัฒนาความรู้ความสามารถ ซึ่งผู้สนใจสามารถนำไปประกอบอาชีพตามความถนัดและความสนใจ สามารถปรับปรุงส่งเสริมให้ดียิ่งขึ้น และพัฒนากลุ่มอาชีพเดียวกันให้เกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิตสนับสนุนการใช้ต้นทุนของชุมชนและหน่วยงานให้เกิดประโยชน์สูงสุดเพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน แก้ปัญหาการว่างงานและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจของชุมชนต่อไป

จุดมุ่งหมาย

๑. เน้นการเรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้เสริม

๒. เน้นกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้เรียน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

จุดประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปเนื้อหามู

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสร้างอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

๑. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพ

๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพเดิม

ระยะเวลา จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

- ปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง พัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ)

หลักสูตรการทำกล้วยฉาบ จำนวน ๓ ชั่วโมง

กศน.อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพในการทำกล้วยฉาบได้ - บอกความต้องการทางการตลาด - บอกการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ - บอกขั้นตอนการเลือกสถานที่ ๑.๒ บอกการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพเสริมการทำกล้วยฉาบ - ผลตอบแทนที่ได้รับจากการทำกล้วยฉาบมีหลากหลายรสชาติ	- ประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ - การทำกล้วยฉาบหลากหลายรสชาติ - ทิศทางในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	๑.ผู้สอนสอบถาม สัมภาษณ์ ให้ความรู้ พูดคุยกับผู้เรียนเกี่ยวกับความต้องการทางการตลาดของอาชีพ การทำกล้วยฉาบ มีรสชาติที่หลากหลาย ๒.วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบ และผลตอบแทนที่ได้รับจากการทำกล้วยฉาบ	๑๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ ให้มีหลากหลายรสชาติ ได้ ๒.๒ บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ ๒.๒.๑ บอกงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒.๒ บอกสถานที่	ทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ	๑.ผู้สอนสอบถาม สัมภาษณ์ ให้ความรู้ พูดคุยกับผู้เรียนเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือ และส่วนประกอบของการทำกล้วยฉาบ ๒.วิทยากรอธิบายวิธีการป้องกันตัวเองให้ปลอดภัยจากการอุปกรณ์การทำกล้วยฉาบ ๓. วิทยากรให้ความรู้เรื่องต้นทุนในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ของการทำกล้วยฉาบ	๒๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		จำหน่วยวัสดุอุปกรณ์		๔. ให้ความรู้เรื่องวิธีการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์และสถานที่จำหน่าย		
๓	ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบ	บอกเทคนิคการทำ -การทำกล้วยฉาบ -บอกวิธีการเก็บรักษา การทำกล้วยฉาบรสชาติที่หลากหลาย	ทักษะวิธีการทำกล้วยฉาบ	๑. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำกล้วยฉาบ พร้อมเปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถาม ๒. วิทยากรดำเนินการสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำกล้วยฉาบ ๓. วิทยากร เปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถาม และทบทวนกระบวนการทำกล้วยฉาบ	๓๐ ชม	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารสูตรการทำกล้วยฉาบ
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ และตัวอย่างการทำกล้วยฉาบ

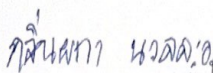
การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

รายชื่อคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ (จำนวน ๓ ชั่วโมง)

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางกลีนผกา นวลละอ)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวจิตฤทัย ประทุมมาเกษร)

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางศศิธร แก้วมาร์ตัน)

ลงชื่อ..........กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวพจณีย์ คำเบี้ย)

ลงชื่อ..........
(นางนิภา ช่วยงาน)

ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองลำพูน