

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การแปรรูปกล้วย จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางมูลนาก สำนักงาน กศน.จังหวัดพิจิตร



ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

การพัฒนาหลักสูตรและวิธีการจัดสาระกระบวนการเรียนการสอนจะต้องสอดคล้องกับทฤษฎี หลักสูตรตามแนวทางการจัดการศึกษาผู้ใหญ่ ตลอดจนธรรมชาติการเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้หลักการและศาสตร์การเรียนรู้ของผู้ใหญ่ รวมทั้งผู้สอนก็ต้องมีความรู้ในการจัดกิจกรรม การเรียนรู้ ที่เหมาะสมกับผู้เรียน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นการศึกษาเพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคลและกลุ่มบุคคล ซึ่งมีจุดประสงค์ในชีวิตที่แตกต่างกัน และเร่งรัดส่งเสริม พัฒนาการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพที่สอดคล้องศักยภาพของบุคคลและชุมชน

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพ ธุรกิจการแปรรูปกล้วย ซึ่งเป็นอาหารที่คนทุกภาคนิยมรับประทาน เป็นอาหารหลัก อาหารว่าง ถือเป็นอาหาร ที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม เพื่อสร้างอาชีพโดยสร้างความร่วมมือกับภาคเอกชนและภาคส่วนอื่นๆ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายให้มากขึ้น ตลอดจนประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ

ดังนั้น สกร.อำเภอบางมูลนาก จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชา การแปรรูปกล้วยเพื่อฝึกทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน ซึ่งเป็นอาชีพเสริมลดรายจ่ายให้แก่ครอบครัว และเป็นการนำทรัพยากรในพื้นที่มาใช้ประโยชน์ได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรวิชา การแปรรูปกล้วย มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรวิชา การแปรรูปกล้วย มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชา การแปรรูปกล้วย
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรวิชา การแปรรูปกล้วย และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การแปรรูปกล้วยประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำกล้วยอบเนยและกล้วยฉาบ	๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยอบเนยและกล้วยฉาบได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ ธุรกิจการแปรรูปกล้วย	๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการ ทำกล้วยอบเนยและกล้วยฉาบ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล	๑ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำกล้วยอบเนยและกล้วยฉาบ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยได้ ๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการแปรรูปกล้วย ได้ ๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบในชุมชนมาปรับใช้ในการแปรรูปกล้วยได้	๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปกล้วย เพื่อการค้า ๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย ๒.๒ ขั้นทำผลิตภัณฑ์การแปรรูปกล้วย ๒.๒.๑ การทำผลิตภัณฑ์การทำกล้วยอบเนย/กล้วยฉาบ ๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาชุมชน เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานที่ประกอบการ และสถานที่จำหน่าย ๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ ๒.๕ ฝึกทักษะการแปรรูปกล้วย ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์ ๑. การคัดสรรวัตถุดิบ ๒. การทำความสะอาด ๓. ส่วนผสม ๔. สาธิต/ปฏิบัติ ๕. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย ๖. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย ๒.๖ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๗ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	-	๔ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถอธิบายการจัดการผลิตรูปการแปรรูปกล้วย - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิต - คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตผลิตภัณฑ์ได้ - สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายผลิตภัณฑ์ไปสู่ผู้บริโภค - บอกเทคนิคการขาย - จัดทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย - วางแผนการตลาด	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย ๓.๑.๑ การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการแปรรูปกล้วย ชนิดต่าง ๆ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการแปรรูปกล้วยชนิดต่าง ๆ - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า ๓.๒.๓ เทคนิคการขาย ๓.๒.๔ เทคนิคการตกแต่งร้าน ๓.๒.๕ การทำบัญชี รายรับ-รายจ่าย	๓.๑ การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญหรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้ ๓.๑.๑ กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - ความคุ้มค่า ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๑ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ประกอบการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม