

หลักสูตร วิชาการแปรรูปกล้วย จำนวน 6 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่าง แพร่หลาย ทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่ บริโภคกล้วย ส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจนวน มากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่ม นำ กล้วย มาแปรรูป เช่นการนำ กล้วยมาทำเป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอม อาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

จังหวัดพิจิตร เป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับ แนวคิดและการรณรงค์จากทางราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำสวนซึ่ง เป็นอาชีพหลัก จึงส่งผลกระทบต่อให้ผลิตจากกล้วยล้นตลาด สุกอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่าง กศน.ซึ่ง เป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับ ประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำกล้วยฉาบเพื่อเป็นการใช้ เทคโนโลยีด้านการถนอมอาหาร สร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นการจัดหลักสูตรด้านเกษตรกรรม ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการ เรียนรู้ การวัดและประเมินผล เน้นบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของ ทรัพยากรธรรมชาติในเขตพื้นที่ให้บริการ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในเขต พื้นที่
2. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและ ต้องการ พัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง โดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่ คุณธรรม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. การจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรม เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และ ต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปจากกล้วย ทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปจากกล้วยได้
2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปจากกล้วยได้
3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปจากกล้วยได้

เรื่องที่ 2 การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดการแปรรูปจากกล้วยได้ ปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

1. มีความรู้เรื่องการแปรรูปจากกล้วยได้ และบอกทิศทางการ ประกอบอาชีพได้
2. การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย
2. ส่วนผสมของการแปรรูปจากกล้วย
3. การเลือกส่วนผสม ของการแปรรูปจากกล้วย
4. ขั้นตอนและวิธีการ การแปรรูปจากกล้วย

เรื่องที่ 3 การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการวางแผนการจัดจำหน่าย ปฏิบัติ จำนวน 1 ชั่วโมง

1. การคำนวณต้นทุนในการทำผลิตภัณฑ์และการแปรรูปจากกล้วย
2. การกำหนดราคาการ สินค้าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย
3. การวางแผนในการจัดจำหน่าย การแปรรูปจากกล้วย

เรื่องที่ 4 การออกแบบและบรรจุภัณฑ์ ปฏิบัติ จำนวน 1 ชั่วโมง

1. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้
2. การสร้างเพจ/ร้านค้าออนไลน์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า
4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำการทำกล้วยฉาบ
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)
4. รวม.ผลการประเมินรวม (100 คะแนน)

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการการทำการแปรรูปจากกล้วยโดยใช้กาแฟชนิดผง ชนิดเม็ด ชนิดของกิ่งสำเร็จรูปได้ รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานเอกสารจัดตั้งกลุ่ม / ใบสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

การเทียบโอน

-

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชาการแปรรูปกล้วย จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปจากกล้วย	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพวิชาการแปรรูปจากกล้วยได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำวิชาแปรรูปจากกล้วยได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้	1. ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทางการประกอบอาชีพวิชาการแปรรูปจากกล้วยและทิศทางการประกอบอาชีพ	ชี้นำเข้าสู่บทเรียน วิทยากรเกริ่นนำ เรื่องความชอบ ทานอาหารซีวิตประจำวัน ชี้นำจัดกิจกรรม 1. วิทยากรบรรยาย 2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความสำคัญ และทิศทางในการประกอบอาชีพ ชี้นำสรุป ร่วมแสดงความคิดเห็นและสรุป ร่วมกัน	1 ชั่วโมง	-
2.	ทักษะการแปรรูปจากกล้วย	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมในการแปรรูปจากกล้วย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำกล้วยฉาบได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปจากกล้วยได้	1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในวิชาการแปรรูปจากกล้วย 2. ส่วนผสมของการทำวิชาแปรรูปจากกล้วย 3. การเลือกส่วนผสมของวิชาการแปรรูปจากกล้วย 4. ขั้นตอนและวิธีการทำแปรรูปจากกล้วย	วิทยากรสื่อความจำเป็นในการเรียนรู้การแปรรูปจากกล้วย ชี้นำจัดกิจกรรม 1. วิทยากรบรรยาย 2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร	3 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการวางแผนการจัดจำหน่าย	1. การคำนวณต้นทุนในการแปรรูปจากกล้วย 2. การกำหนดราคาขายของการแปรรูปจากกล้วย 3. การวางแผนในการจัดแปรรูปจากกล้วย และจัดจำหน่ายได้	1. สามารถคำนวณต้นทุนในการทำวิชาแปรรูปจากกล้วย 2. สามารถกำหนดราคาขายของ ทำวิชาแปรรูปจากกล้วย 3. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่าย การแปรรูปจากกล้วย	. ให้ผู้เรียนสำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน		1 ชั่วโมง
4.	การออกแบบและบรรจุภัณฑ์	บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์ - การสร้างเพจ - การถ่ายภาพในการโพสต์ขายของออนไลน์	. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุอุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ การทำการแปรรูปจากกล้วยและการทำเพจโพสต์ขายผ่านช่องทางออนไลน์		1 ชั่วโมง