

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร หลักสูตรการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางมูลนาก



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

ในปัจจุบันผลไม้พื้นเมืองของไทย นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย เป็นผลไม้ที่มีทุกฤดูกาลและปราศจากสารพิษ มีประโยชน์สารพัดอย่าง สามารถนำเอาทุกส่วนของพืชชนิดนี้ มาทำประโยชน์ใช้สอยและรับประทาน ไม่ว่าจะเป็น ใบ ก้านใบ ดอก ลำต้น ผล เป็นผลไม้ที่นิยมปลูกเนื่องจาก กล้วย ขนุนและผลไม้ตามฤดูกาลมีคุณค่าทางอาหารมากมาย มีชื่อเรียกภาษาพื้นเมืองแตกต่างกันออกไปในแต่ละท้องถิ่น นอกจากนี้จะรับประทานสดแล้วยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลไม้อบแห้งได้เพื่อเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น สามารถรับประทานเป็นอาหารเสริมเพิ่มรสชาติให้มีความอร่อยมากยิ่งขึ้น ตำบลวังตะกู เป็นอีกตำบลมีการทำเกษตรและการทำสวนผลไม้ที่หลากหลายจำนวนมาก และในปัจจุบันมีการนำผลไม้มาแปรรูปเป็นจำนวนมากเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า ศร.ตำบลวังตะกู ซึ่งเป็นหน่วยงานจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาส สร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงได้มีการจัดทำหลักสูตรการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาลให้เป็นอีกทางเลือกสำหรับประชาชนชน

อาชีพการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการ

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตร การแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล	๑.๑ บอกความสำคัญในประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาลได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาลได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาลได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาลได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๑ ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล	๒.๑ บอกประวัติของการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล ๒.๒ บอกอุปกรณ์ในการทำการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาลได้ ๒.๓ บอกวิธีการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล	๒.๑ ประวัติการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล ๒.๒ อุปกรณ์ในการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล ๒.๓ วิธีการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาลพร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธีการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาลและฝึกปฏิบัติ ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบในการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล	-	๓ ชั่วโมง
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการขายลูกประคบสมุนไพร	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุม ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมตามคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง	-	๑ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด ๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขายซูชิ ๓.๗ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
๔. โครงการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยและผลไม้อบแห้งตามฤดูกาล	๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้ ๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง ๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ ๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๑ ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

**หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม