

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

กล้วยถือว่าเป็นผลไม้พื้นเมืองของไทย นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย เป็นผลไม้ที่มีทุก ฤดูกาลและปราศจากสารพิษ มีประโยชน์สารพัดอย่าง สามารถนำเอาทุกส่วนของพืชชนิดนี้มาทำประโยชน์ใช้ สอยและรับประทาน ไม่ว่าจะเป็นใบ ดอก ก้านใบ ลำต้น ผล กล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยชนิดที่นิยมปลูก เนื่องจาก กล้วยน้ำว้าคงความสดอยู่ได้หลายวันก่อนที่จะเข้าเก็บไป และมีคุณค่าทางอาหารมากมาย มีชื่อเรียกเป็นภาษา พื้นเมืองแตกต่างกันออกไปในแต่ละท้องถิ่น นอกจากนี้จะรับประทานสดแล้ว ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นกล้วย ปิ้ง กล้วยเชื่อม กล้วยบวชชีกล้วยกวน กล้วยฉาบฯ สามารถรับประทานเป็นอาหารหลักและเป็นอาหารเสริม สำหรับเด็กอ่อนด้วย

อำเภอจอมพระ จังหวัดสุรินทร์ ประชาชนยังปลูกกล้วยน้ำว้า อย่างแพร่หลาย บางช่วงทำให้ผลิตผลล้นตลาด อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่ำ สกร.อำเภอจอมพระ ซึ่งเป็นหน่วยส่งเสริมจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการแปรรูปกล้วยให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการ จัดหลักสูตรด้านเกษตรกรรม ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการ เรียนรู้ การวัดและประเมินผล
2. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและ ต้องการ พัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง โดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่ คุณธรรม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. การจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรม เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และ ต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการแปรรูปจากกล้วย
2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มช่องทางในการพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ใช้เวลาเรียน ๖ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางในการประกอบ อาชีพ	๑.ความสำคัญของการประกอบ อาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ๔.บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปกล้วย	๑.ความสำคัญของการประกอบ อาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ๓.แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับ การประกอบอาชีพการแปรรูป กล้วย ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปกล้วย	๑.วิทยากรและผู้เรียนร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญ ของความเป็นไปได้แหล่งเรียนรู้ และทิศทาง การประกอบอาชีพ แปรรูปกล้วย	๓๐ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑.เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๒.การใช้วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	๑.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๒.วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูป	-วิทยากรบรรยายและแนะนำ วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย -วิทยากรบรรยายพร้อมคำนวณงบประมาณในการจัดซื้ออุปกรณ์ สาธิตการคิด ราคาต้นทุน	๑ ชม. ๓๐ นาที	๓ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๓.งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ การคิดราคาต้นทุน ค่าวัสดุ อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย คำนวณค่าส่วนผสมแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ค่าแรงงาน ค่าสาธารณูปโภค</p> <p>๔. สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๕.การแปรรูปกล้วย จำนวน ๒ ชนิด ประกอบด้วย กล้วยฉาบและกล้วยทอดกรอบสมุนไพร</p>	<p>ผลิตภัณฑ์จากกล้วย</p> <p>๓.งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์</p> <p>๔. สถานที่จำหน่าย วัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๕.การแปรรูปกล้วย จำนวน ๒ ชนิด ประกอบด้วย กล้วย ฉาบและกล้วยทอดกรอบสมุนไพร</p> <p>-การคิดราคาต้นทุน</p> <p>- ค่าวัสดุอุปกรณ์การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย</p> <p>- ค่าส่วนผสมแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากกล้วย</p> <p>- ค่าแรงงาน</p> <p>- ค่าสาธารณูปโภค</p>	<p>ค่าวัสดุอุปกรณ์ค่า ส่วนผสม ค่าแรงงาน ค่าสาธารณูปโภคและให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติ</p> <p>-วิทยาการสาธิตการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการแปรรูปกล้วย</p> <p>-วิทยาการตรวจสอบและอธิบาย เพิ่มเติม</p>		
๓	การบริหารจัดการในอาชีพ	<p>๑.การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>๒. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>๓.การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>๔.การบรรจุภัณฑ์</p>	<p>-การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>-การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>-การคิดราคาต้นทุนและการ</p> <p>-วิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>-การบรรจุภัณฑ์ –การจัดจำหน่าย</p>	<p>-วิทยาการบรรยายและสาธิตการ เลือกทำเลที่ตั้งการจัด และตกแต่งหน้าร้าน การคิดราคาต้นทุน และการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน การบรรจุภัณฑ์ การจัดจำหน่าย</p>	๓๐ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๕.การจัดจำหน่าย ๖.การทำบัญชีอย่างง่าย	-การทำบัญชีอย่างง่าย	การทำบัญชีอย่างง่าย -ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ -วิทยากรบรรยายและ สาธิตการ เลือกร้าน ที่ตั้งการจัด และตกแต่งหน้าร้าน การคิดราคาต้นทุน และการ วิเคราะห์ จุดคุ้มทุน การบรรจุ ภัณฑ์ การจัดจำหน่าย การทำบัญชีอย่างง่าย -ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		

สื่อการเรียน

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมดอกบัว
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการทำขนมดอกบัวที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓๐ คน และ
การทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....

หลักสูตรแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... ถึงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น. สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑.วิทยากรและผู้เรียนร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความสำคัญ ของความเป็นไปได้แหล่งเรียนรู้ และ ทิศทาง การประกอบอาชีพ แปรรูปกล้วย -วิทยากรบรรยายและแนะนำ วัสดุอุปกรณ์ในการ แปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย -วิทยากรบรรยายพร้อมคำนวณ งบประมาณในการ จัดซื้ออุปกรณ์ สาธิตการคิด ราคาต้นทุน ค่าวัสดุอุปกรณ์ค่า ส่วนผสม ค่าแรงงาน ค่าสาธารณูปโภคและให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติ -วิทยากรสาธิตการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย และ ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการแปรรูปกล้วยฉาบ -วิทยากรตรวจสอบ และอธิบาย เพิ่มเติม	เรียนวันละ ๓ ชม.
.....	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	-วิทยากรสาธิตการแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วย และ ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการแปรรูปกล้วยกรอบสมุนไพร -วิทยากรบรรยายและสาธิตการ เลือกทำเล ที่ตั้งการ จัด และตกแต่งหน้าร้าน การคิดราคาต้นทุน และการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน การ บรรจุภัณฑ์ การจัด จำหน่าย การทำบัญชีอย่างง่าย -ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	เรียนวันละ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....