

ชื่อหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ จำนวน 12 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์

กิจกรรม ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคกล้วย ส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่มนำกล้วยมาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำเป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอมอาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับแนวคิดและการรณรงค์จากทางราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำสวนซึ่งเป็นอาชีพหลัก จึงส่งผลกระทบต่อให้ผลิตจากกล้วยล้นตลาด สุกงอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่ำ กศน.ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำกล้วยฉาบเพื่อเป็นการใช้เทคโนโลยีด้านการถนอมอาหาร สร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการจัดหลักสูตรด้านเกษตรกรรม ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการ เรียนรู้ การวัดและประเมินผล เน้นบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของทรัพยากรธรรมชาติในเขตพื้นที่ให้บริการ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในเขตพื้นที่
2. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและ ต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง โดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่ คุณธรรม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. การจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรม เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาอาชีพ ก่อให้เกิดรายได้
3. เพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ 12 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ 4.บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3.แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการการทำกล้วยฉาบ 4 ทิศทางการประกอบอาชีพการการทำกล้วยฉาบ	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญของความเป็นไปได้แหล่งเรียนรู้และทิศทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ	1 ชั่วโมง	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	1.เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ 2. การใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบ 3.งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 4 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 5. การทำกล้วยฉาบ จำนวน 3 รส ประกอบไปด้วยรสหวาน รสเค็ม รสเนย	1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ 2.วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ 3.งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 4.สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 5.การทำกล้วยฉาบ จำนวน 3 รส ประกอบด้วย รสเค็ม รสเนย	- วิทยากรบรรยายและแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบ - วิทยากรบรรยายพร้อมคำนวณงบประมาณในการจัดซื้ออุปกรณ์ - วิทยากรสาธิตการทำกล้วยฉาบจำนวน 3 รส ประกอบ ด้วย รสหวาน รสเค็ม รสเนย - วิทยากรตรวจสอบ และ อธิบายเพิ่มเติม	3 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

3	การบริหารจัดการในอาชีพ	<p>การคิดราคาต้นทุน วัสดุอุปกรณ์ การทำกล้วยฉาบ คำนวณค่าส่วนผสมการทำกล้วย ฉาบ ค่าแรงงาน ค่าสาธารณูปโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำกล้วย ฉาบ - ค่าส่วนผสมการทำกล้วย ฉาบ - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและสาธิต การคิดราคาต้นทุน ค่าวัสดุ อุปกรณ์ ค่าส่วนผสม ค่าแรงงานค่าสาธารณูปโภค และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - วิทยากรตรวจสอบความ ถูกต้อง 	30 นาที	30 นาที
		<ol style="list-style-type: none"> 1.การเลือกทำเลที่ตั้ง 2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3 การคิดราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน 4.การบรรจุภัณฑ์ 5.การจัดจำหน่าย 6.การทำบัญชีอย่างง่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - การเลือกทำเลที่ตั้ง - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน การคิดราคาต้นทุน และการ - วิเคราะห์จุดคุ้มทุน - การบรรจุภัณฑ์ - การจัดจำหน่าย - การทำบัญชีอย่างง่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและ สาธิตการเลือกทำเล ที่ตั้งการจัดและตกแต่ง หน้าร้าน การคิด ราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน การบรรจุภัณฑ์ การจัดจำหน่าย - การทำบัญชีอย่างง่าย - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 	30 นาที	30 นาที

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 5 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร ใบความรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น อินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลจากการปฏิบัติ
3. การประเมินผลจากผลผลิตการทำกล้วยฉาบ

เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางภัทรภร โคตรภักดี)

ครูกศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายศิริศักดิ์ ทองเชิด)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายวัชรินทร์ เขียวอ่อน)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ

