

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำแปรรูปอาหารจากกล้วย จำนวน ๑๖ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองมุกดาหาร

ความเป็นมา

กล้วยถือว่าเป็นผลไม้พื้นเมืองของไทย นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย เป็นผลไม้ที่มีทุกฤดูกาลและปราศจากสารพิษมีประโยชน์สารพัดอย่างสามารถนำเอาทุกส่วนของพืชชนิดนี้มาทำประโยชน์ใช้สอยและรับประทาน ไม่ว่าจะเป็นใบ ดอก ก้านใบ ลำต้น ผล กล้วยเป็นกล้วยชนิดที่นิยมปลูก เนื่องจากกล้วยคงความสดอยู่ได้หลายวันก่อนที่จะเข้าเก็บไป และมีคุณค่าทางอาหารมากมาย มีชื่อเรียกเป็นภาษาพื้นเมืองแตกต่างกันออกไปในแต่ละท้องถิ่น นอกจากจะรับประทานสดแล้ว ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นกล้วยปิ้ง กล้วยเชื่อม กล้วยบวชชี กล้วยกวน กล้วยฉาบฯ สามารถรับประทานเป็นอาหารหลักและเป็นอาหารเสริมสำหรับเด็กอ่อนด้วย

ดังนั้นกล้วยเป็นทางเลือกอีกหนึ่งที่ประชาชนปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมากทำให้ผลิตล้นตลาดอีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่ำ สถานศึกษาซึ่งเป็นหน่วยส่งเสริมจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการแปรรูปกล้วยให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการจัดหลักสูตรด้านเกษตรกรรม ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล

๒. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. การจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรม เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการแปรรูปจากกล้วย

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มช่องทางในการพัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้

กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา รวมจำนวน ๑๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๑ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปอาหารจากกล้วย

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปจากกล้วย

จำนวน ๒ ชั่วโมง

๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปจากกล้วยได้
๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปจากกล้วยได้
๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปจากกล้วยได้

๒. การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำ การแปรรูปจากกล้วยได้

จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

๑. มีความรู้เรื่องการทำกล้วยฉาบได้และบอกทิศทางการ ประกอบอาชีพได้
๒. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการแปรรูปจากกล้วย
๒. ส่วนผสมของการทำการแปรรูปจากกล้วย
๓. การเลือกส่วนผสมของการทำการแปรรูปจากกล้วย
๔. ขั้นตอนและวิธีการทำการแปรรูปจากกล้วย

๓. การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขายและการวางแผนการจัดจำหน่าย

จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. การคำนวณต้นทุนในการขายการแปรรูปจากกล้วย
๒. การกำหนดราคาขายการแปรรูปจากกล้วย
๓. การวางแผนในการจัดจำหน่ายการแปรรูปจากกล้วย

๔. การออกแบบและบรรจุภัณฑ์

จำนวน ๑ ชั่วโมง

- บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร ใบความรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น อินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการแปรรูปจากกล้วย จำนวน ๑๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแปรรูปจากกล้วยน้ำ	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแปรรูปจากกล้วยได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแปรรูปจากกล้วยได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำแปรรูปจากกล้วยได้	๑. ความสำคัญและความ เป็นไปได้ของช่องทาง การประกอบอาชีพ การทำกล้วยฉาบ และทิศทางการประกอบอาชีพ	การจัดการกระบวนการเรียนรู้ ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน วิทยากรเกริ่นนำเรื่องความชอบทานอาหารที่ติดประจำวัน ขั้นจัดกิจกรรม ๑. วิทยากรบรรยาย ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความสำคัญ และทิศทางในการประกอบอาชีพ ขั้นสรุป ร่วมแสดงความคิดเห็นและสรุปร่วมกัน	๒	
๒. ทักษะการทำแปรรูปจากกล้วย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมในการทำแปรรูปจากกล้วย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ขั้นตอนการทำแปรรูปจากกล้วยได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปจากกล้วยได้	๑. การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำแปรรูปจากกล้วย ๒. ส่วนผสมของการทำแปรรูปจากกล้วย ๓. การเลือกส่วนผสม ของขนม กล้วย ๔. ขั้นตอนและวิธีการทำกล้วย ฉาบ	วิทยากรสื่อ นำความจำเป็นในการเรียนรู้ การ ทำกล้วยฉาบ ขั้นจัดกิจกรรม ๑. วิทยากรบรรยาย ๒. ลงมือปฏิบัติ โดยการควบคุม ของวิทยากร	๑	๘
๓. การคำนวณต้นทุนในการทำ การ กำหนดราคา	๑. การคำนวณต้นทุนในการทำแปรรูปจากกล้วย	๑. สามารถคำนวณต้นทุนในการจัดทำกาแปรรูปจากกล้วย	. ให้ผู้เรียนสำรวจและศึกษาแหล่งทำเลสถาน ที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย	๑	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ขาย และการ วาง แผนการจัด จำหน่าย	๒. การกำหนดราคาขายของการ ทำแปรรูปจากกล้วย ๓. การวางแผนในการจัดจำหน่าย การแปรรูปจากกล้วย	๒. สามารถกำหนดราคาขายของการแปรรูปจากกล้วย ๓. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่าย การแปรรูปจากกล้วย	๒. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการ ตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความ ต้องการของตลาดในชุมชน		
๔.การออกแบบ และ บรรจุภัณฑ์	บอกวิธีการออกแบบและ บรรจุ ภัณฑ์ได้	การออกแบบผลิตภัณฑ์ การ บรรจุภัณฑ์ สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และ ออกแบบบรรจุภัณฑ์logo / brand วิธีการ ทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ การทำ แปรรูปจากกล้วยน้ำว้า	๑	

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

(นางวารุณี ทองมหา)

ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายเพียร แสงบุญ)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองมุกดาหาร

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

นายสมเจตน์ สวาครี)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดมุกดาหาร

๒๓