

ชื่อหลักสูตรการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก) จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูกอย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศไทย บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขายทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคกล้วยส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุกเพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง ในช่วงฤดูกล้วยออกผลผลิตจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหารก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทยทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่มนำกล้วยมาแปรรูป เช่น นำกล้วยมาทำเป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อมหรือกล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอมอาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบัน จึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ประชาชนในอำเภอพรานกระต่าย ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตร การทำเป็นอาชีพหลักและมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต โครงการฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชน เยาวชนและผู้สนใจโดยมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อเพิ่มพูน ความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้และสร้างประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ ซึ่งในครั้งนี้เป็นการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น โดยการฝึกอบรมครั้งนี้ ได้ วิทยากรที่มีความรู้ความสามารถ เต็มใจที่จะถ่ายทอดประสบการณ์และเทคนิคต่างๆ ให้แก่ ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายแก่ตนเอง ครอบครัว ชุมชน ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงต่อไป ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำกล้วยฉาบปรุงรส หลักสูตร 5 ชั่วโมง ด้วยการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำกล้วยฉาบและเห็นคุณค่าของการทำกล้วยฉาบ
2. เพื่อพัฒนาให้ประชาชนเกิดความรู้และทักษะอาชีพสามารถไปประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้
3. เพื่อให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ก่อให้เกิดความรักความสามัคคีในชุมชน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีรายได้เสริม
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันและไปประกอบอาชีพเสริม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลพานกระต่ายและอำเภอพวนกระต่าย

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

รวมจำนวน 5 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาและความสำคัญของการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก)
2. วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้
3. ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก)
4. การปฏิบัติการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก)
5. การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ
6. การคิดคำนวณต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความเป็นมาของการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก) - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. อธิบายความเป็นมาของการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก) - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. ความเป็นมาของการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก) - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก) 2 ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1 ชม.	-
2	การปฏิบัติการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก)	อธิบายขั้นตอนการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก)	ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก)	วิทยากรอธิบายการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก)	-	1 ชม.
4	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	อธิบายการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย	การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคำนวณต้นทุนกำไร	1.วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร	-	1 ชม.
5.	ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	อธิบายช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	1 ชม.	-

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม การสังเกต การมีส่วนร่วมและจากชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลาชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก)	จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้ 1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ 2. มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก) 3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	1. ความเป็นมาของการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก) - วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้ 2. ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยอย่างง่าย (กล้วยฉาบปรุงรส กล้วยเบรคแตก) 3. การจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคำนวณต้นทุนกำไร 4. ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายให้ความรู้เบื้องต้น - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการฝึกทักษะและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบในการทำอาหาร - ขั้นตอนการเตรียมกล้วย - ขั้นตอนการทอดกล้วยและการปรุงรส	2 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	เวลาชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				3 วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ที่ได้และวิทยาการประเมินผลการเรียนรู้และ		
รวม					2	3

.....งานหลักสูตร

(นางสุกัญญา นิลรัตน์)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

ครูผู้สอน/วิทยาการ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาขั้นต่ํา

.....ผู้อนุมัติ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

