

หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ฝัอก มัน จำนวน 31 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

ปัจจุบันประชาชนส่วนใหญ่มีรายได้ไม่พอกับรายจ่าย โดยเฉพาะผู้ที่ไม่มีอาชีพเกษตรกรรมส่วนใหญ่เมื่อหมดช่วงฤดูกาลของการทำการเกษตรแล้วไม่มีอาชีพเสริมทำให้ขาดรายได้ จึงทำให้ประชาชนมีเวลาว่างหรือทำ อาชีพเสริมต่างๆ เช่น รับจ้างทั่วไป หลายคนจำเป็นต้องออกจากบ้าน ละทิ้งถิ่นฐานบ้านเกิดไปทำงานต่างจังหวัด ต่างประเทศ เพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัวเท่าที่จะทำได้ ดังนั้น จึงเป็นอีกทางเลือกของประชาชนในการสร้างรายได้โดยเฉพาะในท้องถิ่นที่อาศัยรายได้จาก การเกษตรเพียงอย่างเดียวซึ่งสามารถหาอาชีพเสริมหลักและไม่เป็นวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน ซึ่งประชาชน สามารถนำมาทำเป็นครุภัณฑ์ต่างๆ และประกอบเป็นอาชีพได้ หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากกล้วย ฝัอก มัน เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริงและสร้างครุภัณฑ์ที่สามารถจำหน่ายได้ และมีการเรียนรู้ประสบการณ์ตรงโดยการฝึกการขาย การสำรวจความต้องการของตลาด การพัฒนารูปแบบครุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มลูกค้าต่างๆ ผู้จบหลักสูตรนี้สามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพสร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จึงได้จัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ฝัอก มัน จำนวน 31 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพได้จริง

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการตัดกระจก และประกอบอาชีพอย่างมีคุณธรรม สามารถประกอบอาชีพเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน รวม 31 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 9 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 22 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยเผือก มั่น	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยเผือก มั่น 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยเผือก มั่น ได้แก่ ความต้องการของตลาด แรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยเผือก มั่น 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยเผือก มั่น 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการร่วมทุน ฯลฯ โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	2 ชั่วโมง	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1เตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยเผือก มั่น - สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกผลิตภัณฑ์กล้วยเผือก มั่น เพื่อการแปรรูป	2.1ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยเผือก มั่น 2.1.1 สถานที่/พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกผลิตภัณฑ์กล้วยเผือก มั่น เพื่อการแปรรูป	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยเผือก มั่น 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก	5 ชั่วโมง	20 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยเผือก - มีพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติของเห็ดแต่ละชนิด มีสรรพคุณอย่างไร 2.2 แปรรูปผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากกล้วยเผือก มัน 2.2.1 แปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยเผือก มัน 2.2.3 บรรจุผลิตภัณฑ์ 2.3 การดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยเผือก มัน 2.2 ขั้นตอนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยเผือก มัน 2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยเผือก มัน 1) กล้วยฉาบเค็ม 2) กล้วยอบเนย 3) เผือกฉาบหวาน 4) มันฉาบหวาน 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2.3 ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด 2.6 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดตามแผนการฝึกทักษะ 2.5 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.6 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด 2.7 ฝึกปฏิบัติจริง <u>วิธีการแปรรูป</u> 1. การคัดสรรวัตถุดิบ 2. การทำความสะอาด 3. ส่วนผสม 4. สาธิต/ปฏิบัติ 5. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย		
3	การออกแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	วิทยาการอธิบายการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์	รูปแบบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	2 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 3.2 การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต 3.2 การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การทำเพจเฟซบุ๊กขายสินค้าออนไลน์	3.1 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 3.2 การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การทำเพจเฟซบุ๊กขายสินค้าออนไลน์	-	1 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย เผือก มัน
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญการด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย เผือก มัน

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ชิ้นงาน ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551