

หลักสูตรฝึกอบรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

เรื่อง การทำกล้วยฉาบ จำนวน 9 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

กล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจที่พบได้ทั่วไปในประเทศไทย และสามารถปลูกได้ในหลายพื้นที่ โดยเฉพาะในชุมชนชนบทที่มีผลผลิตจำนวนมากในบางช่วงฤดูกาล การนำกล้วยมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น กล้วยฉาบ จึงเป็นแนวทางหนึ่งในการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา และสามารถพัฒนาเป็นสินค้าสำหรับจำหน่ายสร้างรายได้ให้กับครัวเรือนและชุมชนได้ กล้วยฉาบเป็นอาหารว่างที่ได้รับความนิยม เนื่องจากมีรสชาติอร่อย เก็บรักษาได้นาน และสามารถพัฒนารสชาติได้หลากหลาย เช่น รสหวาน รสเค็ม รสเนย รสบาร์บีคิว เป็นต้น จึงเหมาะสำหรับการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือสินค้าเพื่อจำหน่าย

ดังนั้น การจัดทำหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ จึงมุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้รับความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมกล้วย การทอด การปรุงรส การบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนการคำนวณต้นทุนและการตลาด เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชนได้อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. ส่งเสริมการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกล้วยฉาบได้ด้วยตนเอง
2. บูรณาการความรู้ด้านการแปรรูปอาหาร การถนอมอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. เน้นการใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มโอกาสในการสร้างอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจากกล้วย
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกล้วยฉาบได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ผู้สนใจประกอบอาชีพด้านอาหาร หรือผู้ที่ต้องการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร

ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง

ทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกล้วยและการแปรรูป	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับลักษณะและประโยชน์ของกล้วย	- ประเภทของกล้วยที่เหมาะสมสำหรับทำกล้วยฉาบ - คุณค่าทางโภชนาการของกล้วย - ประโยชน์ของการแปรรูปกล้วย - แนวทางการเพิ่มมูลค่าผลผลิต	- บรรยาย - ซักถาม - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1 ชม.	-
2	วัตถุดิบ อุปกรณ์ และหลักสุขาภิบาลอาหาร	เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบ	- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ - อุปกรณ์ที่ใช้ในการทอดและแปรรูป - การเตรียมวัตถุดิบ - หลักสุขาภิบาลอาหาร	- บรรยาย - สาธิต - ซักถาม	1 ชม.	-
3	การคำนวณต้นทุนและการตลาด	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายได้	- การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ - การกำหนดราคาจำหน่าย - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	- บรรยาย - กิจกรรมกลุ่ม - ฝึกคำนวณต้นทุน	1 ชม.	-
4	การทำกล้วยฉาบ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกล้วยฉาบได้ถูกต้อง	- การคัดเลือกกล้วย - การปอกและการสไลด์กล้วย - เทคนิคการทอดให้กรอบ - การเคลือบน้ำตาลหรือปรุงรส - การพักและเก็บรักษา	- สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	-	3 ชม.
5	การทำกล้วยฉาบปรุงรสและการบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนารสชาติและบรรจุสินค้าได้	- การปรุงรสกล้วยฉาบ (หวาน เค็ม เปรี้ยว บาร์บีคิว ฯลฯ) - การคลุกผงปรุงรส - การบรรจุภัณฑ์ - การเก็บรักษา	- สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	-	3 ชม.

สื่อการเรียนรู้/แหล่งเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการอบรม ใบความรู้ / แผ่นพับ
2. อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
3. สื่ออินเทอร์เน็ต / วิดีโอสาธิต

การวัดผลประเมินผล

1. ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีจากแบบทดสอบ
2. ประเมินภาคปฏิบัติจากการสังเกตขั้นตอนการทำงานถวายฉาบ
3. ประเมินจากการมีส่วนร่วมและผลงานที่สำเร็จ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)