

หลักสูตรฝึกอบรมการแปรรูปกล้วย จำนวน 20 ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวันจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

กล้วยเป็นพืชล้มลุกที่คนไทยรู้จักกันดี มักปลูกกันแพร่หลายทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย เนื่องจากมีสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสม ปลูกง่าย ให้ผลผลิตเร็วและสามารถนำทุกส่วนของกล้วยมาใช้ประโยชน์ได้ตั้งแต่ใบ กาบ หัวปลี และผล ทั้งในรูปของอาหาร ไม้เชื้ออาหาร พิธีกรรมต่างๆ ในชีวิตประจำวัน และใช้เป็นยารักษาโรค ปัจจุบันกล้วยที่นิยมปลูกเพื่อเป็นการค้าในประเทศไทย มีอยู่ 3 ชนิด คือ กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ และกล้วยหอมโดยกล้วยแต่ละชนิดจะอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ หากรับประทานเป็นประจำจะส่งผลให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ทั้งนี้ นอกจากการรับประทานผลสุกของกล้วยหรือนำมาประกอบอาหารแล้ว ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น กล้วยฉาบ กล้วยตาก กล้วยอบเนย กล้วยกรอบเค็ม กล้วยกรอบอัดแท่ง กล้วยแช่บคอนเฟลทบานาน่า ธัญพืช แป้งกล้วย และกล้วยในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง เป็นต้น เพื่อช่วยป้องกันกล้วยสดล้นตลาด ทำให้สามารถยกระดับราคาผลผลิตไม่ให้ตกต่ำ ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสร้างผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ๆ ที่มีคุณภาพออกสู่ตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศส่งผลให้สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร และสร้างรายได้มูลค่าสูงให้กับประเทศ

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ จึงได้จัดทำหลักสูตรอาชีพการแปรรูปกล้วย จึงเป็นแนวทางหนึ่งในการส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการผลิตขนมเพื่อจำหน่าย สามารถต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรนี้มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหารในรูปแบบที่ปฏิบัติได้จริง โดยเน้นกระบวนการเรียนรู้จากการลงมือทำ เพื่อให้ประชาชนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้ทันที เนื้อหาครอบคลุมตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ การคำนวณต้นทุนการผลิต ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยอย่างถูกสุขลักษณะ การบรรจุภัณฑ์และการเพิ่มมูลค่าสินค้า การตั้งราคาจำหน่ายและการวางแผน การตลาดเบื้องต้น หลักสูตรเน้นให้ประชาชนสามารถผลิตสินค้าได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ พร้อมทั้งมีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุนและการจำหน่าย เพื่อให้สามารถสร้างรายได้อย่างเป็นรูปธรรม

จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย
2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
3. อธิบายขั้นตอนการแปรรูปกล้วยได้
4. ปฏิบัติการแปรรูปกล้วยได้
5. คิดต้นทุน กำไรจากการแปรรูปกล้วยได้
6. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดการแปรรูปกล้วยได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	5	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	15	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย	30 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการแปรรูปกล้วย 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	30 นาที	30 นาที
3	ขั้นตอนและกระบวนการการแปรรูปกล้วย	3. อธิบายขั้นตอนการแปรรูปกล้วยได้	3. ขั้นตอนการแปรรูปกล้วย - การทำกล้วยฉาบ - การทำคอนเฟลทกบานาน่าธัญพืช - การทำกล้วยกรอบอัดแท่ง - การทำกล้วยกรอบเค็ม - การทำกล้วยแช่บ	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการแปรรูปกล้วย 2. ให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ขั้นตอนการแปรรูปกล้วย ดังนี้ - การทำกล้วยฉาบ - การทำคอนเฟลทกบานาน่า ธัญพืช - การทำกล้วยกรอบอัดแท่ง - การทำกล้วยกรอบเค็ม - การทำกล้วยแช่บ	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การปฏิบัติการแปรรูปกล้วย	4. สามารถปฏิบัติการแปรรูปกล้วยต่างๆได้	4. การปฏิบัติการแปรรูปกล้วย - การทำกล้วยฉาบ - การทำคอนเฟลทบานาน่าธัญพืช - การทำกล้วยกรอบอัดแท่ง - การทำกล้วยกรอบเค็ม - การทำกล้วยแช่บ	1. วิทยากรบรรยาย/สาธิตวิธีการแปรรูปกล้วยและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ดังนี้ - การทำกล้วยฉาบ - การทำคอนเฟลทบานาน่า ธัญพืช - การทำกล้วยกรอบอัดแท่ง - การทำกล้วยกรอบเค็ม - การทำกล้วยแช่บ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้การฝึกปฏิบัติ	2 ชั่วโมง	12 ชั่วโมง
5	การคิดต้นทุนกำไร	5. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์การแปรรูปกล้วยได้	5. การคำนวณต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	30 นาที	1 ชั่วโมง
6	ช่องทางการจัดการการตลาดการแปรรูปกล้วย	6. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดการแปรรูปกล้วยได้	6. ช่องทางการตลาดการแปรรูปกล้วย	1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด 2. วิทยากรให้ความรู้ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม และจาก
ชิ้นงาน/ผลงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

(.....)

ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร

(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....