

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย

จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

สำนักงาน กศน. เป็นหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยให้กับประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียน ได้รับนโยบายดังกล่าวมาดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชน ที่มีบริบทในการดำรงชีวิตอันเป็นองค์ประกอบสำคัญ เช่น สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สภาพของพื้นที่ ศิลปวัฒนธรรมและทรัพยากรในท้องถิ่น นำมาจัดหลักสูตรการเรียนการสอนในด้านอาชีพให้เข้ากับบริบทดังกล่าว โดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ปฏิบัติได้จริง ทำเป็นอาชีพได้

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ประชากรส่วนใหญ่ของประเทศประกอบอาชีพทางเกษตร ด้วยสภาพภูมิอากาศที่มีมรสุมพัดผ่านทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก มีความหลากหลายของพืชพันธุ์ นับได้ว่าประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารเลี้ยงประชากรของโลกได้ หรือเป็นครัวของโลก

ผลผลิตที่เกษตรกรผลิตออกสู่ตลาด ส่วนมากต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง เพราะฉะนั้นราคาผลผลิตของเกษตรกรจึงไม่สามารถกำหนดราคาเองได้ ต้องขึ้นกับกลไกของตลาดโดยพ่อค้าคนกลาง อีกทั้งการกำหนดคุณภาพของผลผลิต มีการกำหนดขนาดหรือลักษณะที่นำสู่ท้องตลาด ปัญหาเหล่านี้จึงทำให้มีผลผลิตทางการเกษตรที่ไม่ได้ขนาดตามที่ต้องการตกค้างอยู่ในมือของเกษตรกร ถึงจะมีการนำไปขายเองในท้องถิ่น แต่ก็ไม่ได้ราคาที่ดี

สภาพปัญหาของเกษตรกรส่วนมากไม่ถนัดในเรื่องของการตลาด ถ้าหากเกษตรกรสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรที่ยังตกค้างในมือของตนเองนำมาแปรรูปหรือถนอมอาหารให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น หรือเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เกษตรกรสามารถผลิตได้ภายในครอบครัว หรือรวมตัวรวมกันผลิตก็จะเป็นทางออกของเกษตรกร ในการเพิ่มรายได้ของชุมชนและครอบครัว และเพิ่มอาชีพการมีงานทำให้กับชุมชนได้

หลักสูตรการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรที่มีอยู่สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้ การจัดการหลักสูตรนี้จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจากวิทยากร และการศึกษาดูงานเพื่อให้เห็นช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย (ต่อยอด)เพื่อการมีงานทำกำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑

จุดหมายของหลักสูตร

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำกล้วยไปพัฒนาการประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้าได้
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติงานอาชีพการแปรรูปจากกล้วยในลักษณะต่างๆได้
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน ๒ ชั่วโมง
 - ๑.๑ ความสำคัญของประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
 - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
 - ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
 - ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน
 - ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ

๒. ทักษะอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน ๑๖ ชั่วโมง

๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่

๒.๑.๒ การคัดเลือกผลิตภัณฑ์จากกล้วยเพื่อการแปรรูป

๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๒.๒ ขั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๒.๒.๑ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๑) กล้วยฉาบ

๒) กล้วยอบสมุนไพร

๓) กล้วยเคลือบช็อคโกแลต

๔) น้ำส้มกล้วย

๕) กล้วยกวน

๖) กล้วยเชื่อม

๗) กล้วยสวรรค์

๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์

๒.๓ ขั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย

๓. การบริหารจัดการอาชีพ

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

๓.๑ การบริหารจัดการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๓.๑.๑ การจัดการควบคุมคุณภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๓.๑.๓ การวางแผนการผลิต

๓.๒ การจัดการการตลาดในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้า

๓.๒.๒ การประชาสัมพันธ์

๓.๒.๓ การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า หรือการขอ อย.

๓.๒.๔ การจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย

๓.๒.๕ การทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย

๓.๒.๖ การวางแผนการตลาด

๓.๓ การจัดการความเสี่ยง

๓.๓.๑ การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง

๑) ระยะเวลาที่แปรรูปกับการจำหน่าย

๒) ราคาขาย

๓) คู่แข่งขัน

๓.๓.๒ การวางแผนการจัดการความเสี่ยง

๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน

๔. โครงการอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน ๒ ชั่วโมง

- ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
- ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
- ๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
- ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
- ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

หลักสูตรการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนที่ผ่านการจัดกระบวนการเรียนรู้จากวิทยากรสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง โดยใช้วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้ดังนี้

๑. การศึกษาดูงานจากสถานที่จริง
๒. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร
๓. การบรรยายประกอบสื่อ power point , VCD
๔. การสาธิต

การวัดและประเมินผล

๑. การทดสอบ
๒. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๓. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๔. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ Power point , VCD
๓. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานและเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๑๐ คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ความเห็นของคณะกรรมการสถานศึกษา

.....
.....
.....
.....

ลงชื่อ.....

(นายสุริยา ไทยชนะ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ความเห็นของผู้อำนวยการสถานศึกษา

.....
.....
.....
.....

ลงชื่อ.....

(นางจิราภรณ์ อุทัยศรี)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอศีร์ชบุรีนิคม