

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน ๒๕ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความสำคัญ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญอย่างมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคล และกลุ่มบุคคล เป็นการแก้ปัญหา การว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน กระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายในกรอบระยะเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่คือ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่คือ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม เศรษฐกิจสร้างสรรค์ จัดการและบริการ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก คือ อเมริกา ยุโรป เอเชีย แอฟริกา และออสเตรเลีย “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก”

จากการสำรวจข้อมูลพื้นฐาน ตำบลเขาหัวควาย อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ประชาชน ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางการเกษตร คือการทำสวนยางพารา การทำประมง แต่หากว่าในช่วงฤดูฝน ไม่สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้มากเท่าที่ควร ทำให้สูญเสียรายได้ในช่วงฤดูฝน ซึ่งจากผลการสำรวจตาม แบบสอบถามความต้องการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ(พิเศษ) นั้น พบว่าประชาชนส่วนใหญ่มีความ ต้องการเรียนการทำอาหารขนมที่สามารถทำจำหน่ายได้จริง ซึ่งประกอบด้วย ขนมกล้วย กล้วยไข่ เชื่อม กล้วยกวน กล้วยอบเนย เกี้ยวกล้วย กล้วยบดทอด ข้าวเม่าทอด กล้วยตากอบน้ำผึ้งเหล่านี้ สามารถทำเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้อีกทางหนึ่ง ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตาม อรรถศาสตร์อำเภอพุนพิน จึงได้จัดโครงการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ(พิเศษ)การแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากกล้วยนี้ขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและศักยภาพของพื้นที่

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อการประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาอาชีพ ก่อให้เกิดรายได้

เนื้อหาของหลักสูตร

ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง ดังนี้

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
๔. โครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

เวลาเรียน

หลักสูตรวิชาซีพีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๒๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๑๕ ชั่วโมง

แหล่งการเรียนรู้และสื่อประกอบการเรียน

๑. ใบความรู้ เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๒. ภูมิปัญญา เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. แบบทดสอบ

๒. ใบงาน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อการประกอบอาชีพ

๒. ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาอาชีพ ก่อให้เกิดรายได้

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง ดังนี้

๑. ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารขนม จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๒.๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๒.๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์

๒.๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

๒.๒ การทำอาหารขนม จำนวน ๘ ชนิดประกอบด้วย ขนมกล้วย กล้วยไข่เชื่อม กล้วยกวน กล้วยอบเนย กล้วยกล้วย กล้วยบดทอด ข้าวเม่าทอด กล้วยตากอบน้ำผึ้ง

๒.๒.๑ ส่วนผสมของการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน ๘ ชนิด

๒.๒.๒ ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน ๘ ชนิด

๒.๒.๓ งบประมาณการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน ๘ ชนิด

๒.๓ บรรจุภัณฑ์แปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๒.๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์

๒.๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๒.๓.๓ การบรรจุผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจอาหารขนม จำนวน ๕ ชั่วโมง

๓.๑ การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน

๓.๑.๑ ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง

๓.๑.๒ หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง

๓.๑.๒.๑ การจัดและตกแต่งหน้าร้าน

๓.๑.๒.๒ การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

๓.๒ การคิดราคาต้นทุน

๓.๒.๑ ค่าวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๓.๒.๒ ค่าส่วนผสมแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๓.๒.๓ ค่าแรงงาน

๓.๒.๔ ค่าสาธารณูปโภค

๓.๓ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

๓.๓.๑ การขายผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๓.๓.๒ การส่งเสริมการขาย

๓.๓.๒.๑ ความหมายการส่งเสริมการขาย

๓.๓.๒.๒ กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย

๓.๓.๒.๓ การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย

๔.โครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย จำนวน ๓ ชั่วโมง

๔.๑ ความสำคัญของโครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๔.๓ องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๔.๔ การเขียนโครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร
- การศึกษาดูงานจากแหล่งประกอบการ
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
๓. สื่อบุคคล / ภูมิปัญญา
๔. สื่อแหล่งเรียนรู้ / สถานประกอบการ
๕. สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการมาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ/เขต

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น