

หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปกล้วย จำนวน 12 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ปัจจุบันการศึกษาการประกอบอาชีพมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนในท้องถิ่น ตลอดจนการเพิ่มขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นช่องทางการประกอบอาชีพ เกิดรายได้เสริมให้กับครอบครัว ตลอดจนสร้างรายได้ในชุมชนให้มีเศรษฐกิจที่มั่นคงและยั่งยืน โดยยึดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ในการดำรงชีวิต

การแปรรูปกล้วยถือเป็นภูมิปัญญาคนไทยมาช้านานและยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับพืชผลทางการเกษตร โดยเฉพาะเกษตรกรที่มีการปลูกกล้วยเป็นจำนวนมาก เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับกล้วยในเวลาที่เกิดผลผลิตออกมา มาก อีกทั้งเป็นการสร้างอาชีพใหม่ต่อยอดอาชีพเดิมที่มีอยู่แล้วให้มีความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดกิจกรรมเพื่อให้ความรู้ความเข้าใจในการทำอาชีพเสริมในครัวเรือนและเน้นการใช้วัตถุดิบในชุมชน มาทำเป็นอาชีพเสริม ไม่ว่าจะเป็นการทำอาหาร หรือการทำขนม

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับประชาชนในชุมชนเป็นพื้นฐานสำหรับการเพิ่มอาชีพและรายได้
2. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชนให้ดีขึ้น

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ 10 คน

ระยะเวลา

หลักสูตรจำนวน 12 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ความสำคัญและช่องทางการประกอบอาชีพ
2. เทคนิคและวิธีการแปรรูปกล้วย
3. การแปรรูปกล้วยและการตลาดกลุ่มลูกค้า

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากวิทยากร

การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินระหว่างเรียนจากการปฏิบัติโดยการสังเกต
2. การประเมินเมื่อเสร็จสิ้นการอบรม ดูจากชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

หลักสูตรการแปรรูปกล้วยจำนวน 12 ชั่วโมง (เรียนวันละ 3 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ 10 – 13 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2566 เวลาเรียน 09.00 น. – 12.00 น.

สถานที่จัดการเรียน ณ บ้านเลขที่ 169 หมู่ 10 ตำบลกลางดง อำเภอทุ่งเสลี่ยม จังหวัดสุโขทัย



วัน เดือน ปี	เวลา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ
10 มิถุนายน 2566	09.00 น.-12.00 น.	1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันศึกษาข้อมูลจากวิทยากรและอภิปรายร่วมกันเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วย 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับ อุปกรณ์ในการแปรรูปกล้วย	1	2
11 มิถุนายน 2566	09.00 น.-12.00 น.	2. ขั้นตอนเตรียมการเข้าสู่อาชีพการแปรรูปกล้วย 2.1 การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ 2.2 หลักและวิธีการแปรรูปกล้วย	1	2
12 มิถุนายน 2566	09.00 น.-12.00 น.	3. ขั้นตอนการแปรรูปกล้วย แต่ละชนิด 3.1 วิธีการแปรรูปกล้วย (กล้วยฉาบ,กล้วยอบ, กล้วยตาก,กล้วยบาปี้คว)	-	3
13 มิถุนายน 2566	09.00 น.-12.00 น.	4. การบริหารจัดการการผลิตและพัฒนากระบวนการแปรรูปกล้วย 4.1 การควบคุม ปริมาณ คุณภาพการผลิตและพัฒนากระบวนการแปรรูปกล้วย 4.2 การลดต้นทุน	1	2