

ชื่อหลักสูตร การทำกล้วยฉาบ
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

ความสำคัญและความเป็นมาของหลักสูตร

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทาเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคกล้วย ส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่ม นำ กล้วยมาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำเป็นกล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอมอาหารไว้กินได้นานหลายเดือน

ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับ แนวคิดและการรณรงค์จากทางราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำสวนซึ่ง เป็นอาชีพหลัก จึงส่งผลกระทบต่อผลิตจากกล้วยล้นตลาด สุกงอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่ำ สกร.อำเภอนาดูน ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับ ประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำกล้วยฉาบเพื่อเป็นการใช้ เทคโนโลยีด้านการถนอมอาหาร สร้างอาชีพเสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำกล้วยฉาบและเห็นคุณค่าของการทำกล้วยฉาบ
๒. เพื่อพัฒนาให้ประชาชนเกิดความรู้และทักษะอาชีพสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้
๓. เพื่อให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในลักษณะการรวมกลุ่ม เป็นการร่วมกันคิด ร่วมกันทำ และร่วมกันพัฒนา ก่อให้เกิดความรักความสามัคคีในชุมชน
๔. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีกิจกรรมทำในยามว่างให้เกิดประโยชน์
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีรายได้เสริม
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันและไปประกอบอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ดังนี้

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ
 - ๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ
 - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ
 - ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
 - ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน
 - ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - ๑.๒.๕ ทุน
 - ๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ
 - ๑.๒.๗ การขนส่ง
 - ๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
 - ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
 - ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ
 - ๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพ
 - ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ
 - ๒.๑.๒ ลักษณะของการทำกล้วยฉาบ
 - ๒.๑.๓ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ
 - ๒.๑.๔ สถานที่ / พื้นที่
 - ๒.๒ ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบ
 - ๒.๒.๑ การจัดทำ / จัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - ๒.๒.๒ ปัญหาการทำกล้วยฉาบ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ
 - ๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ
 - ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการการทำกล้วยฉาบ
 - ๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำกล้วยฉาบ
 - ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำกล้วยฉาบ
 - ๓.๑.๔ การทำรายรับ – รายจ่าย
 - ๓.๒ การจัดการการตลาด
 - ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง
 - ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์
 - ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ
 - ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง
 - ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ๑) ค่าใช้จ่าย

๒) การเตรียมพื้นที่การทำกล้วยฉาบ

๓) การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการทำกล้วยฉาบ

๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ

๔.๑ ความสำคัญของโครงการการทำกล้วยฉาบ

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการการทำกล้วยฉาบ

๔.๓ องค์ประกอบของโครงการการทำกล้วยฉาบ

๔.๔ การเขียนโครงทำกล้วยฉาบ

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการทำขนม

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา

- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

- การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน

ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้

๒. VCD / หนังสือ

๓. Internet

๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน

๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ

จบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษาระบบระดับ

การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธราช ๒๕๕๑ สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำกล้วยฉาบ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ	<p>๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ ได้</p> <p>๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้</p> <p>๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้</p>	<p>๑.ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทางประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบ และทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>ชั้นนำเข้าสู่บทเรียน</p> <p>วิทยากรเกริ่นนำ</p> <p>เรื่องความชอบ ทานอาหารซีวิตประจำวัน</p> <p>ชั้นจัดกิจกรรม</p> <p>๑. วิทยากรบรรยาย</p> <p>๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>ความสำคัญ และ</p> <p>ทิศทางในการประกอบอาชีพ ชั้นสรุป ร่วม</p> <p>แสดงความคิดเห็นและสรุป ร่วมกัน</p>	๑ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
๒	ทักษะการทำกล้วยฉาบ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอก ส่วนผสมในการทำกล้วยฉาบ</p> <p>1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วย ฉาบ ได้</p> <p>2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยฉาบได้</p> <p>3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ใน การประกอบอาชีพการทำ กล้วยฉาบได้</p> <p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอก ส่วนผสมในการทำกล้วยฉาบ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอก ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบ ได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำ กล้วยฉาบได้</p>	<p>1. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำกล้วยฉาบ</p> <p>2. ส่วนผสมของการทำกล้วยฉาบ</p> <p>3. การเลือกส่วนผสมของขนมกล้วย</p> <p>4. ขั้นตอนและวิธีการทำกล้วยฉาบ</p>	<p>วิทยากรสื่อความจำเป็นในการ เรียนรู้การทำกล้วยฉาบ ชั้นจัดกิจกรรม</p> <p>1. วิทยากรบรรยาย</p> <p>2. ลงมือปฏิบัติโดยการควบคุม ของวิทยากร</p>		

๓	การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการวางแผนการจัดจำหน่าย	<p>๑. การคำนวณต้นทุนในการทำกล้วยฉาบ</p> <p>๒. การกำหนดราคาขายของกล้วยฉาบ</p> <p>๓. การวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ</p>	<p>1. สามารถคำนวณต้นทุนในการจัดทำกล้วยฉาบ</p> <p>2. สามารถกำหนดราคาขายของ กล้วยฉาบ</p> <p>3. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยฉาบ</p>	<p>. ให้ผู้เรียนสำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย</p> <p>2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมและดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p> <p>3. ศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p>		๑ ชั่วโมง
๔	การออกแบบและบรรจุภัณฑ์	บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	<p>การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า</p> <p>- รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand</p> <p>- การจัดทำบรรจุภัณฑ์</p>	<p>จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ การทำกล้วยฉาบ</p>		๑ ชั่วโมง
รวม					๑	๕