

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย)

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพอเนกประสงค์เพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมีค่า และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย)

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง
 ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย)และการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย)	- อุปกรณ์ ๑.กระทะ ๒.เตาแก๊ส ๓.มีด ๔.ชั่งนึ่ง ๕.ตะหลิว ๖.ถาด วัตถุดิบในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย) ๑. กล้วยน้ำว้าสุก ๘ หวี ๒. กล้วยไข่สุก ๗ หวี ๓. น้ำตาลทราย ๖ กิโลกรัม ๔. กะทิ ๔ กิโลกรัม ๕. เกลือ ๑ ห่อ ๖. แปะแซ ๐.๕ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย) และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย) - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย)ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	
๒	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย)	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย)	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย) - ปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย) - ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย) กล้วยกวน	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน,ท็อฟฟี่กล้วย)		๘ ชั่วโมง

		- สามารถการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน, ท็อฟฟี่กล้วย)	<p>๑. นำกล้วยปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นเติมกะทิ ๗๕๐ กรัม</p> <p>๒. ปั่นให้ละเอียด เทใส่กระทะเติมกะทิที่เหลือ ใส่น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน</p> <p>๓. ใช้ไฟกลางค่อนอ่อน เมื่อเริ่มงวดลดเหลือไฟอ่อน เติมแบะแซ</p> <p>๔. เมื่อกวนจนเหนียวได้ที่แล้ว เทใส่ถาด ผึ่งไว้ให้เย็น</p> <p>๕. ตัดชิ้นตามชอบ</p> <p>ท็อฟฟี่กล้วย</p> <p>๑. นำกล้วยที่สุกงอม นำลงในกระทะทองเหลือง กวนไปเรื่อยๆกวนไปทางเดียวกัน</p> <p>๒. ใส่น้ำตาลทราย กะทิ เกลือ กวนไปเรื่อยๆ จนกระทั่งเหนียว ใช้เวลา กวนอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง</p> <p>๓. เมื่อกวนจนเหนียวได้ที่แล้ว เทใส่ถาด ผึ่งไว้ให้เย็น</p> <p>๔. ตัดกระดาษแก้วเป็นรูปสี่เหลี่ยม</p> <p>๕. ตักกล้วยกวน ½ ซ้อน โตะไว้ตรงกลางกระดาษห่อปิดหัวท้าย เป็นท็อฟฟี่กล้วย</p>	แบบต่าง ๆ พร้อมกับ การตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียน การสอน		
๓	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคเลือกบรรจุ ภัณฑ์เพื่อยืดอายุของ ผลิตภัณฑ์ สามารถ เก็บไว้ได้นาน เลือก บรรจุภัณฑ์เพื่อให้ เกิดเอกลักษณ์และ เป็นที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๑ ชั่วโมง	
					๒ ชั่วโมง	๘ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยกวน ,ท็อปปิ้งกล้วย)

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-