

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยตากมะลิอ่อน) จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน.ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ด้านที่ ๒ ด้านการสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ ข้อ ๒.๒ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบท พื้นที่ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวัน ลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก (กล้วยตากมะลิอ่อน)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยตากมะลิอ่อน)
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ ลดรายจ่ายให้ครอบครัว ต่อยอดอาชีพเดิม หรือสร้างรายได้เสริม หรือประกอบอาชีพใหม่

เป้าหมาย

ประชาชนผู้ว่างงาน จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

หลักสูตร ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๔๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--|--|--|--|--------------|-----------------------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑. | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย | ๑) มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๒) บอกชื่อสินค้าเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยที่มีขายอยู่ในท้องตลาดได้ | ๑) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๒) ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยในท้องตลาดปัจจุบัน | ๑) วิทยาการบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น | ๑๐ | นาที่ |
| ๒. | การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยตากมะลิอ่อน) | ๑) มีความรู้และทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์ | ๑) การใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง ๒) การเลือกกล้วยที่มีเหมาะสมกับการทำผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยตากมะลิอ่อน) ๓) ฝึกทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย(กล้วยตากมะลิอ่อน) | ๑) วิทยาการบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น | ๑๐ | นาที่ |
| ๓ | ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยตากมะลิอ่อน) | ๑) มีความรู้ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยตากมะลิอ่อน) ๒) มีทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยตากมะลิอ่อน) | การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยตากมะลิอ่อน) | ๑) วิทยาการบรรยายและสาธิต ๒) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ | | ๒ ชั่วโมง ๑๐ นาที่ |

| | | | | | |
|----|----------------------|---|---|--|---------|
| ๔. | ช่องทางการจัดจำหน่าย | ๑) มีความรู้และทักษะในการจัดจำหน่ายสินค้า | ๑) การคิดต้นทุน / กำไร ๒) การกำหนดราคาขาย ๓) การออกแบบแพ็คเกจ ๓) วิธีการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OOCC กศน.บ้านโพธิ์ | ๑) บรรยาย ๒) ฝึกทักษะการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OOCC กศน.บ้านโพธิ์ ๓) ประเมินชิ้นงาน | ๓๐ นาที |
|----|----------------------|---|---|--|---------|

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ขั้นตอนและวิธีการทำ
๒. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. แบบประเมินชิ้นงาน / ผลิตภัณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยตากมะลิอ่อน) ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๒. ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยตากมะลิอ่อน) ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ต่อยอดเป็นอาชีพเสริม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐