

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยเบรคแตก) 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 ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยเบรคแตก)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยเบรคแตก)
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ ลดรายจ่ายให้ครอบครัว ต่อยอดอาชีพเดิม หรือสร้างรายได้เสริม หรือประกอบอาชีพใหม่

เป้าหมาย

ประชาชนผู้ว่างงาน จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	๑) มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๒) บอกชื่อสินค้าเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยที่มีขายอยู่ในท้องตลาดได้	๑) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ๒) ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยในท้องตลาดปัจจุบัน	๑) วิทยากรบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๑๐	นาที่
๒.	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (การทำกล้วยเบรคแตก)	๑) มีความรู้และทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์	๑) การใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง ๒) การเลือกกล้วยที่มีความสดใหม่ และเหมาะสมกับการทำผลิตภัณฑ์จากกล้วย (การทำกล้วยเบรคแตก) ๓) ฝึกทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (การทำกล้วยเบรคแตก)	๑) วิทยากรบรรยาย ๒) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๑๐	นาที่
๓	ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (การทำกล้วยเบรคแตก)	๑) มีความรู้ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (การทำกล้วยเบรคแตก) ๒) มีทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (การทำกล้วยเบรคแตก)	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (การทำกล้วยเบรคแตก)	๑) วิทยากรบรรยายและสาธิต ๒) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	๒	ชั่วโมง ๑๐ นาที่

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

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ขั้นตอนและวิธีการทำ
๒. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. แบบทดสอบความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย (กล้วยเบรคแตก)
๒. แบบประเมินชิ้นงาน / ผลิตภัณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน