

หลักสูตร การทำกล้วยบวชชี
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์

ความเป็นมา

กล้วยเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักมานาน เป็นผลไม้ที่ให้ประโยชน์มากมาย เป็นผลให้มีการปลูก อย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศ บ้างปลูกไว้กินภายในครัวเรือน บ้างปลูกไว้ขาย ทำเป็นธุรกิจ สำหรับผู้ที่บริโภคกล้วย ส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นผลสุก เพราะได้รสชาติของกล้วยและวิตามินสูง หากกล้วยออกจำนวนมากแล้วไม่มีวิธีถนอมอาหาร ก็จะทำให้เน่าเสีย ด้วยภูมิปัญญาไทย ทางพ่อค้าแม่ค้าสมัยก่อน จึงได้เริ่ม นำกล้วย มาแปรรูป เช่นการนำกล้วยมาทำเป็นกล้วยบวชชี กล้วยทอด กล้วยเชื่อม หรือ กล้วยกวน ซึ่งเป็นวิธีถนอม อาหารไว้กินได้นานหลายเดือน สกร.อำเภอเขวาสินรินทร์ เป็นอีกอำเภอหนึ่งที่ประชาชนนิยมปลูกกล้วยกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากได้รับ แนวคิดและการรณรงค์จากทางราชการให้ประชาชนปลูกกล้วย เพื่อเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากการทำนาซึ่ง เป็นอาชีพหลัก จึงส่งผลกระทบต่อให้ผลผลิตจากกล้วยล้นตลาด สุกงอบกินไม่ทัน อีกทั้งราคาค่อนข้างตกต่ำ สกร.อำเภอเขวาสินรินทร์ ซึ่ง เป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับ ประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัด **หลักสูตร การทำกล้วยบวชชี** เพื่อเป็นการใช้ เทคโนโลยีด้านการถนอมอาหาร สร้างอาชีพ เสริมรายได้ ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

หลักสูตรของหลักสูตร

๑. เป็นการจัดหลักสูตรด้านพาณิชยกรรมและบริการ ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการ เรียนรู้ การวัดและประเมินผล เน้นบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของ ทรัพยากรธรรมชาติในเขตพื้นที่ให้บริการ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในเขต พื้นที่

๒. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วย มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและต้องการ พัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง โดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่คุณธรรม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. การจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรม เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมี

คุณธรรม จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกล้วยบวชชี จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกล้วยบวชชีได้
๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยบวชชีได้
๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำกล้วยบวชชีได้

เรื่องที่ ๒ การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำกล้วยบวชชีได้ จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. มีความรู้เรื่องการทำกล้วยบวชชีได้ และบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้
๒. การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำกล้วยบวชชี
๓. ส่วนผสมของการทำกล้วยบวชชี
๔. การเลือกส่วนผสมของการทำกล้วยบวชชี
๕. ขั้นตอนและวิธีการทำกล้วยบวชชี

เรื่องที่ ๓ การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการวางแผนการจัดจำหน่าย จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. การคำนวณต้นทุนในการขายกล้วยบวชชี
๒. การกำหนดราคาขายกล้วยบวชชี
๓. การวางแผนในการจัดจำหน่ายกล้วยบวชชี

เรื่องที่ ๔ การออกแบบและบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา

- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๓. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า

๔. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการทำการทำกล้วยบวชชี
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
๓. วิทยากร

การวัดและประเมินผล

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)
๓. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)
๔. รวมผลการประเมินรวม (๑๐๐ คะแนน)