

หลักสูตรวิชาการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม
ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย.....

ความเป็นมา

อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญอย่างสูงต่อประเทศไทย เนื่องจากเป็น อุตสาหกรรม ที่ใช้จำนวนแรงงานมาก มีมูลค่าการลงทุนสูงที่สุด มีมูลค่าเพิ่มสูงที่สุด และมีการลงทุนด้านวิจัยและพัฒนาสูง ที่สุดเมื่อเทียบกับสาขาต่างๆ ของภาคอุตสาหกรรมผลิตไทย โดยในปัจจุบันมีแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงในตลาดอาหาร ทั่วโลกอยู่ 3 แขนง ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร ได้แก่ ความต้องการมาตรฐานความปลอดภัย และความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ที่สูงขึ้นจากผู้บริโภคอาหาร การเพิ่มขึ้นของความต้องการ บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์อาหารเสริม และการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแหล่งโปรตีน ซึ่งประเทศไทยสามารถใช้ การเปลี่ยนแปลงเหล่านี้ เป็นโอกาสในการยกระดับอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป โดยส่งเสริมอุตสาหกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังนั้น อุตสาหกรรมเกี่ยวกับการเพิ่มมาตรฐานด้านการตรวจสอบย้อนกลับ อุตสาหกรรมวิจัยและผลิตโภชนาการเพื่อ สุขภาพอาหารที่มีการเติมสารอาหาร (Fortified Foods) และการผลิตอาหารไทยไขมันต่ำ อาหารที่ให้พลังงานต่ำและ น้ำตาลต่ำ เป็นต้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำน้ำหวานจากกล้วย สามารถนำไปใช้ ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
2. เพื่อส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล
3. เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

มี 3 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่อาชีพแต่ต้องการมองหาอาชีพใหม่

ระยะเวลา

จำนวน	10	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	3	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	7	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ช่องทางการประกอบอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย)	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปการสกัดน้ำหวานจากกล้วย 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ได้แก่ ความต้องการของตลาด แรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.3 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1 ชั่วโมง	
2.	2. ทักษะอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย)	1. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและปฏิบัติงานอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วยได้	2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย 2.1.1 สถานที่/พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกกล้วยเพื่อการสกัดน้ำหวานจากกล้วย 2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย 2.2 ชั้นการสกัดน้ำหวานจากกล้วย 2.2.1 น้ำหวานจากกล้วย	1. เรียนรู้ด้วยตนเอง 2. เรียนรู้ด้วยการแลกเปลี่ยนจากกระบวนการกลุ่ม/เพื่อน 3. เรียนรู้ด้วยการถ่ายทอดความรู้และชมการสาธิต จากวิทยากร 4. เรียนรู้ด้วยการสังเกต สอบถาม 5. เรียนรู้ด้วยการลงมือฝึกปฏิบัติ		7 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.3 ขั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย			
3.	3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย)	3.1 สามารถควบคุมคุณภาพและลดต้นทุนในการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) ได้ 3.2 สามารถวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) ได้	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) 3.1.1 ควบคุมคุณภาพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) 3.1.2 การลดต้นทุนการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) 3.2 การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า 3.3 การจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย)	3.1 การบริหารการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) จัดให้ผู้เรียน.... 3.1.1 ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) แหล่งวัสดุอุปกรณ์ และทุนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) 3.1.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพวัสดุอุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) 3.1.3 ศึกษาและคิดต้นทุนการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) 3.2 การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) 3.2.1 ศึกษาวิธีการประชาสัมพันธ์และหาลูกค้าจากสื่อต่างๆ และผู้รู้ 3.2.2 ศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการตลาด	1 ชั่วโมง	
4.	4. โครงการประกอบอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย)	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย)	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัด	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพที่ดีได้ 4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบได้เหมาะสมและถูกต้อง 4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) 4.4 การเขียนโครงการอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย (ไซรัปกล้วย) 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการสกัดน้ำหวานจากกล้วย	กิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูล เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ		

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิต
2. วิทยากร/ภูมิปัญญา
3. วัสดุ อุปกรณ์ วัสดุดิบที่นำมาใช้ในการปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

1. ภาคทฤษฎี : ภาคปฏิบัติ เท่ากับ 20 : 80 โดยต้องได้คะแนนการประเมินภาคทฤษฎี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของคะแนนภาคทฤษฎี หรือ 12 คะแนน และต้องได้คะแนนภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 ของคะแนนภาคปฏิบัติ หรือ 60 คะแนน
2. การประเมินผลการฝึกอาชีพให้ประเมินชิ้นงาน และทักษะตามเกณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. ผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด