

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการแปรรูปผักกาดปลีเพาะงอกหอมมะลิ จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้าน การ พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนา ศักยภาพคน ตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิก โฉมประเทศ หมายความว่า ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่ง อนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบ นิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอด ชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพคน ตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับ ศักยภาพ ทักษะ และ สมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็น ที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริม การจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตาม ความต้องการ ของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ ความสามารถ และสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบ การศึกษา และการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพ ตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้าง ทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและ ประชาชน ทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือใน การช่วยผู้เรียน ให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) และอยู่ร่วมกันในสังคม ได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของ พื้นที่ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และ การ ส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตร กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพ เฉพาะทาง ให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์ เล็งเห็นความสำคัญของการแปรรูปผักกาดปลีเพาะงอกหอมมะลิ หลักสูตรการแปรรูปผักกาดปลีเพาะงอกหอมมะลิ เพื่อใช้ประกอบเป็นอาหาร มีราคาถูก ใช้ เวลาสั้น อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิต เพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มีงานทำ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพและคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความสนใจและความถนัด
๒. เป็นหลักสูตรสร้างให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่พึงาม ต่อการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากรผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นและแหล่งการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับองค์ประกอบสำคัญและส่วนประกอบของการแปรรูปหมูก ข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาชีพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำหลักสูตรการแปรรูปหมูกข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิไปประกอบอาชีพและสามารถสร้างรายได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๙ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้พื้นฐานของการแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ	๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจความรู้พื้นฐานในการแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ	๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาเพาะถั่วงอก ๒. ประโยชน์ของการแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ	๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนประกอบในการแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ ๒. ประโยชน์ของถั่วงอก ๓. การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นระหว่างวิทยากรและผู้เรียน	๑	
๒	ขั้นตอนวิธีการแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ	๑. การฝึกปฏิบัติ ๒. ขั้นตอนวิธีการแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ	๑. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ ๒. ขั้นตอนวิธีการแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ	๑. วิทยากรบรรยายขั้นตอนการแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ ๒. ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ		๕
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิตได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิคกลยุทธ์วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสม	๑. คิรราคาต้นทุนการแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ ๒. เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย ๓. การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์การแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ	๑. วิทยากรบรรยายและร่วมกับผู้เรียนคิดราคาต้นทุนการผลิตจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิ ๒. วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย เช่น การขายทางออนไลน์ ๓. วิทยากรให้ความรู้การเลือกบรรจุภัณฑ์การแปรรูปจมูกข้าวกล่ำเพาะงอกหอมมะลิและฝึกปฏิบัติ ๔. วิทยากรให้ความรู้การออกแบบสติ๊กเกอร์ติดบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	๑	๒
รวม					๒	๗

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์
๒. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๓. เอกสารประกอบ แผ่นพับ ใบความรู้ ใบงาน
๔. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการแปรรูปหมูขาหวานกล้วยตากแพะงอกหอมมะลิ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติและได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้

จบหลักสูตรตามเกณฑ์

๑. การประเมินความพึงพอใจ
๒. การสังเกตการณ์มีส่วนร่วมการจัดกิจกรรม
๓. ผลผลิตที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ผลผลิตที่มีคุณภาพ

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| ๑. นายสุนทร จันทร์เปล่ง | ตำแหน่ง ครู |
| ๒. นายภาณุวัฒน์ ไชยราช | ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| ๓. นางสาวเจนจิรา กองแก้ว | ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| ๔. นายคุณภัทร อินทรนุช | ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้ |

คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

- | | |
|----------------------|---------|
| นายนักสิทธิ์ อุ่นจิต | วิทยากร |
|----------------------|---------|

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายภาณุวัฒน์ ไชยราช)
ครูศูนย์การเรียนรู้ชุมชน

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสุนทร จันทร์เปล่ง)
ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตรการแปรรูปหมักข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ จำนวน ๙ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนประกอบในการแปรรูปหมักข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ ๒. ประโยชน์ของการแปรรูปหมักข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ	- ความรู้พื้นฐานในการเลือกวัตถุดิบหรือส่วนประกอบในการแปรรูปหมักข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ - ประโยชน์ของการแปรรูปหมักข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ - การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นระหว่างวิทยาการและผู้เรียน	เรียนวันละ ๓ ชม. ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
	๑. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปหมักข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ - ข้าวเปลือก - ใบเตย - ใบตระไคร้ - กลัวย่น้ำหว่า - ถุงพลาสติก - อุปกรณ์อื่น ๆ เช่น น้ำสะอาด ถังแช่กะละมัง ๒. ขั้นตอนวิธีการแปรรูปหมักข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ - ล้างทำความสะอาดข้าวเปลือก - แช่น้ำให้ท่วมข้าวเปลือก ๑ วัน ๑ คืน ทำการบ่มไว้	- วิทยาการบรรยายขั้นตอนการแปรรูปหมักข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ - ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน - ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการแปรรูปหมักข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ	
วันที่..... เวลา.....	๓. ขั้นตอนวิธีการแปรรูปหมักข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ - นึ่งประมาณ ๔๐ นาที แล้วนำมาตากให้แห้ง - นำข้าวกะเทาะเปลือกออก - นำมาคั่วลดความชื้น พร้อมใบเตย ตะไคร้และกลัวย่น้ำหว่า - บดละเอียดบรรจุลงถุงเก็บไว้รับประทานได้	- วิทยาการบรรยายขั้นตอนการแปรรูปหมักข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ - ฝึกปฏิบัติออกแบบชิ้นงาน - ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการแปรรูปหมักข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ	ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. คิตรายาคัดต้นทุนการแปรรูปจุมุกข้าว กล้าเพาะงอกหอมมะลิ ๒. เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขายด้วย ช่องทางที่หลากหลาย ๓. การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์	- วิทยากรบรรยายและร่วมกับ ผู้เรียนคิตรายาคัดต้นทุนการแปรรูป จุมุกข้าวกล้าเพาะงอกหอมมะลิ - วิทยากรให้ความรู้เทคนิค กลยุทธ์ วิธีการขายด้วยช่องทางที่ หลากหลายเช่นการขายออนไลน์ -วิทยากรให้ความรู้การเลือกบรรจุ ภัณฑ์การแปรรูปจุมุกข้าวกล้าเพาะ งอกหอมมะลิ และฝึกปฏิบัติ -วิทยากรให้ความรู้การออกแบบ สติกเกอร์ติดบรรจุภัณฑ์ให้ เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู ศกร. /ครู ศรช.

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม