

หลักสูตรการแปรรูปผลไม้ จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

การศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ โดยให้สถานศึกษาในสังกัดจัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะอาชีพ พัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพใหม่ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชนในครอบครัว ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการ และบริบทของแต่ละพื้นที่

การสำรวจในพื้นที่อำเภอจอมพระ ในด้านความต้องการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง ประชาชนให้ความสนใจในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่ เป็นผลไม้ตามฤดูกาล เช่นกล้วย มะม่วง มาแปรรูปต่างๆ ซึ่งสามารถสร้างรายได้เพิ่มให้กับประชาชน หรือสามารถนำมาประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวได้นั้น สก.ระดับอำเภอจอมพระ จึงเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรแปรรูปผลไม้ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน และมีทักษะด้านการแปรรูปผลไม้เพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในการจัดกระบวนการเรียนรู้ และการวัดผลประเมินผล
๒. ส่งเสริมด้านการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมการพัฒนาด้านอาชีพการแปรรูปผลไม้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการแปรรูปผลไม้
๒. ผู้เรียนมีทักษะการแปรรูปผลไม้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓.๓๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                      | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                 | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                               | จำนวนชั่วโมง |          |
|-----|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
|     |                       |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                       | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ  |
| ๑   | ช่องทางการประกอบอาชีพ | ๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>๒.ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ<br>การแปรรูปผลไม้                                                                         | ๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>๒.ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลไม้                                                                                                                          | ๑.วิเคราะห์อาชีพที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลไม้<br>๒.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพการแปรรูปผลไม้  | ๓๐ นาที      | -        |
| ๒   | ทักษะการประกอบอาชีพ   | ๑. เตรียมการประกอบอาชีพ<br>- เตรียมวัสดุแปรรูปผลไม้<br>- วิธีการแปรรูปผลไม้<br>การทำกล้วยหนีบ<br>การทำมะม่วงหนีบ<br>- การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคและจำหน่าย | ๑. เตรียมการประกอบอาชีพ<br>-ชั้นเตรียมวัสดุแปรรูปผลไม้<br>การทำกล้วยหนีบ<br>การทำมะม่วงหนีบ<br>-ขั้นตอนการแปรรูปผลไม้<br>การทำกล้วยหนีบ<br>การทำมะม่วงหนีบ<br>-ชั้นการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคและจำหน่าย | ๑. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการแปรรูปผลไม้<br>๒.ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปผลไม้<br>-การทำกล้วยหนีบ<br>- การทำมะม่วงหนีบ | -            | ๒.๓๐ ชม. |

| ที่ | เรื่อง               | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                    | เนื้อหา                                                                          | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                               | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|----------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                      |                                                                          |                                                                                  |                                                                                       | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
|     |                      |                                                                          |                                                                                  | ๓.การเรียนรู้และฝึกทักษะตามหลักสูตร                                                   |              |         |
| ๓   | การบริหารจัดการอาชีพ | ๑. สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้<br>๒.สามารถคิดคำนวณต้นทุนกำไรได้ | ๑. การจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลไม้<br>๒. การคิดคำนวณต้นทุนการแปรรูปผลไม้ | ๑. ศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน<br>๒.คิดคำนวณต้นทุนกำไรได้ | ๑ ชม.        | ๒ ชม.   |

#### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปผลไม้
๒. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

#### การวัดและประเมินผล

๑. การฝึกปฏิบัติจริง
๒. ชิ้นงาน

#### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ

**คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร**

๑.นางพนาวรรณ ชินานา

ครู ศกร

๒.นางสาวภาพิมล ชูสกุล

ครู ศกร.

**คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร**

๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ

ครู

๒.นายวรวิทย์ แสงใส

ครู ศกร.

๓.นางพนาวรรณ ชินานา

ครู ศกร.

**หมายเหตุ** สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางพนาวรรณ ชินานา)  
ครู ศกร.

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบ  
(นายวัชร นาคกระแสน์)  
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)  
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ

### แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตรการแปรรูปผลไม้ จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน ..... น.

สถานที่จัดการเรียน.....

| วัน เดือน ปี             | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                       | กระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | หมายเหตุ             |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| วันที่.....<br>เวลา..... | <p>๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๒.ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลไม้</p>                                                                                                                                                                     | <p>๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นการแปรรูปผลไม้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำกล้วยหนีบ</li> <li>- การทำมะม่วงหนีบ</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง |
|                          | <p>๑. เตรียมการประกอบอาชีพ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำกล้วยหนีบ</li> <li>- การทำมะม่วงหนีบ</li> <li>- ขั้นตอนเตรียมวัสดุแปรรูปผลไม้</li> <li>- ขั้นตอนการแปรรูปผลไม้</li> <li>- ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคและจำหน่าย</li> </ul> | <p>๒. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัสดุ/อุปกรณ์</li> <li>- วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำ การแปรรูปผลไม้</li> <li>- การทำกล้วยหนีบ</li> <li>- การทำมะม่วงหนีบ</li> </ul> <p>๓. วิทยาการสาธิตขั้นตอนและวิธีการการแปรรูปผลไม้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำกล้วยหนีบ</li> <li>- การทำมะม่วงหนีบ</li> </ul> <p>๔. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยาการ</p> <p>๕. วิทยาการประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน</p> <p>๖. ให้ผู้เรียนและวิทยาการร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> |                      |

| วัน เดือน ปี             | เนื้อหา                                                                                                                                                                        | กระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                             | หมายเหตุ                |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| วันที่.....<br>เวลา..... | ๑. การจัดการในการ<br>ประกอบอาชีพการแปรรูป<br>ผลไม้<br>- การทำกล้วยหนีบ<br>- การทำมะม่วงหนีบ<br>๒. การคิดคำนวณต้นทุน<br>การแปรรูปผลไม้<br>- การทำกล้วยหนีบ<br>- การทำมะม่วงหนีบ | ๑. วิทยากรให้ความรู้<br>การแปรรูปผลไม้<br>- การทำกล้วยหนีบ<br>- การทำมะม่วงหนีบ<br>๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม<br>กับวิทยากร | เรียนวันละ<br>๓ ชั่วโมง |

ลงชื่อ.....วิทยากร  
( )  
วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู ศกร/ครู ศรช  
( )  
วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน  
( นายวัชร นาคกระแสร )  
วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
( นางประดับศรี แก้วประเสริฐ )  
วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม