

หลักสูตรอาชีพการแปรรูปผลไม้ จำนวน ๓๕ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษาอนุกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแปลงยาว

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

### ความเป็นมา

จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานทำ โดยให้สถานศึกษาในสังกัดจัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะอาชีพ พัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพใหม่ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชนในครอบครัว ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการ และบริบทของแต่ละพื้นที่สืบเนื่องจากการจัดการศึกษาศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การแปรรูปผลไม้ที่มีอยู่ในชุมชน และจากการสำรวจในพื้นที่ตำบลหนองไม้แก่น ในด้านความต้องการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง ประชาชนให้ความสนใจในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่ เป็นผลไม้ชนิดต่างๆที่มีอยู่มากมายในตำบลหนองไม้แก่นมาแปรรูปต่างๆ ซึ่งสามารถสร้างรายได้เพิ่มให้กับประชาชน หรือสามารถนำมาประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

ดังนั้น กศน.ตำบลหนองไม้แก่น จึงเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรแปรรูปผลไม้ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน และมีทักษะด้านการแปรรูปผลไม้เพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

### หลักการของหลักสูตร

๑. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการแปรรูปผลไม้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ และมีทักษะ สามารถการแปรรูปผลไม้ได้

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการแปรรูปผลไม้ได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปผลไม้ได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพเดิม

## กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน จำนวน ๑๒ คน

ระยะเวลา ๓๕ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ๒๑ - ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ สถานที่ดำเนินการ ณ ศูนย์เรียนรู้เครือข่ายพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ

พระเกียรติ หมู่ ๓ ตำบลหนองไม้แก่น จังหวัดฉะเชิงเทรา

๑. ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง ๒. ภาคปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมง

### รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปผลไม้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	<ul style="list-style-type: none"><li>- เรื่องการเลือก วัตถุดิบในการทำสับปรดกวน</li><li>- การเลือกสับปรด</li><li>- ประโยชน์ของสับปรด</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจการแปรรูปผลไม้</li><li>- การทำสับปรดกวน</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- เลือก วัตถุดิบในการทำสับปรดกวน</li><li>- การเลือกสับปรด</li><li>- ประโยชน์ของสับปรด</li><li>- อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำสับปรดกวน</li><li>- การปลอกสับปรด</li><li>- ฝึกปฏิบัติ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- วิทยากรบรรยาย/สาธิต/ฝึกปฏิบัติ</li></ul>	๒ ชม.	๓ ชม.
๒	<ul style="list-style-type: none"><li>- เรื่องการเลือก วัตถุดิบในการทำกล้วยฉาบแบบยาวและสั้น</li><li>- การเลือกกล้วย</li><li>- ประโยชน์ของกล้วย</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจการแปรรูปผลไม้</li><li>- การทำกล้วยฉาบแบบยาวและสั้น</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- เลือก วัตถุดิบในการทำกล้วยฉาบแบบยาวและสั้น</li><li>- การเลือกกล้วย</li><li>- ประโยชน์ของกล้วย</li><li>- อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบแบบยาวและสั้น</li><li>- ฝึกปฏิบัติ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- วิทยากรบรรยาย/สาธิต/ฝึกปฏิบัติ</li></ul>	๒ ชม.	๓ ชม.
๓	<ul style="list-style-type: none"><li>- เรื่องการเลือก วัตถุดิบในการทำมันเทศฉาบ</li><li>- การเลือกมันเทศ</li><li>- ประโยชน์ของมันเทศ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจการแปรรูปผลไม้</li><li>- การทำมันเทศฉาบ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- เลือก วัตถุดิบในการทำมันเทศฉาบ</li><li>- การเลือกมันเทศ</li><li>- ประโยชน์ของมันเทศ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- วิทยากรบรรยาย/สาธิต/ฝึกปฏิบัติ</li></ul>	๒ ชม.	๓ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำมันเทศฉาบ</li> <li>- ฝึกปฏิบัติ</li> </ul>			
๔	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เรื่องการเลือก วัตถุดิบในการทำเผือกทอดและเผือกฉาบ</li> <li>- การเลือกเผือก</li> <li>- ประโยชน์ของเผือก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจการแปรรูปผลไม้</li> <li>- การทำเผือกทอดและเผือกฉาบ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เลือก วัตถุดิบในการทำเผือกทอดและเผือกฉาบ</li> <li>- การเลือกเผือก</li> <li>- ประโยชน์ของเผือก</li> <li>- อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำเผือกทอดและเผือกฉาบ</li> <li>- ฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	- วิทยากร บรรยาย/สาธิต/ ฝึกปฏิบัติ	๒ ชม.	๓ ชม.
๕	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เรื่องการเลือก วัตถุดิบในการทำขนุนทอด</li> <li>- การเลือกขนุน</li> <li>- ประโยชน์ของขนุน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจการแปรรูปผลไม้</li> <li>- การทำขนุนทอด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เลือก วัตถุดิบในการทำขนุนทอด</li> <li>- การเลือกขนุน</li> <li>- ประโยชน์ของขนุน</li> <li>- อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำขนุนทอด</li> <li>- ฝึกปฏิบัติ</li> </ul>	- วิทยากร บรรยาย/สาธิต/ ฝึกปฏิบัติ	๒ ชม.	๓ ชม.
๖	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เรื่องการเลือก วัตถุดิบในการทำกล้วยไส้สับปะรด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจการแปรรูปผลไม้</li> <li>- การทำกล้วยไส้สับปะรด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การแปรรูปการทำกล้วยไส้สับปะรด</li> <li>- อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำกล้วยไส้สับปะรด</li> <li>- ฝึกปฏิบัติรูปการทำกล้วยไส้สับปะรด</li> </ul>	- วิทยากร บรรยาย/สาธิต/ ฝึกปฏิบัติ	๒ ชม.	๓ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๗	การขายออนไลน์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการขาย ของออนไลน์	- การสร้างเพจ - เทคนิคการถ่ายรูปสินค้า		๒ ชม.	๒ ชม.
๘	ประเมินผลผู้เข้า ฝึกอบรม และผลงาน ของผู้เข้าอบรม	เพื่อประเมินผลผู้เรียน และผลสำเร็จของของ โครงการ	- การประเมินผลผู้เข้าร่วม โครงการ - การประเมินผลสำเร็จของ โครงการ	- วิทยากร ประเมินผลงาน ผู้เข้าอบรม	๑ ชม.	-

### สื่อการเรียนรู้

๑. ตัวอย่างผลงานที่เสร็จแล้ว
๒. การบรรยายของวิทยากร

### การวัดและประเมินผล

๑. แบบทดสอบความรู้
๒. แบบประเมินทักษะ
๓. ประเมินจากชิ้นงาน

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

วุฒิบัตรแสดงการจบหลักสูตร

### การเทียบโอน

-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาววิชชุดา มีแก้ว)

ครู กศน.ตำบลหนองไม้แก่น

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอแปลงยาว