

ชื่อหลักสูตร การทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ความเป็นมา

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกออาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง
 ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงการการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	- อุปกรณ์และการทำงานน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น มีดังนี้ เตา หม้อ กะลามัง - วัสดุในการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น มีดังนี้ ๑.มะพร้าวแก่ จำนวน ๒๐ ลูก ๒. ผ้าขาวบาง จำนวน ๓ ผืน ๓. ขวดแก้ว จำนวน ๗ ขวด ๔.กรวย จำนวน ๒ อัน ๕. กระบวย ๒ อัน ๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำมัน	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	๓๐ นาที	
๒	การทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นได้ - สามารถทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นได้	มะพร้าวสกัดเย็น - การเลือกเนื้อมะพร้าวแก่มาทำ ๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น - การคั้นกะทิและควบคุมความสะอาด ๒.๒ ขั้นตอนการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ๑. นำเนื้อมะพร้าวแก่ที่ขูดได้แล้วนำมาคั้นกับน้ำอุ่น ๒. ใช้ผ้าขาวบางกรองเอาแต่น้ำกะทิ ๓. นำน้ำกะทิที่ได้ใส่ถุงมัดหนึ่งข้างแขวงทิ้งข้ามคืน ๑-๒ คืน ๔. น้ำกะทิจะมีการแยกตัวเป็นชั้นให้เห็นอย่างชัดเจน	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ในแต่ละขั้นตอน -วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>๕. ตักกะทิเสีย(น้ำเปรี้ยว)ชั้นบนสุดที่เป็นสีขาวชั้นออกทิ้ง</p> <p>๖. ไข่เข็มเจาะชั้นน้ำมันใสๆใส่ขวดเก็บเอาไว้</p> <p>๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย</p> <p>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียน

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-