

หลักสูตรการทำแยมผลไม้

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาอาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำแยมผลไม้
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำแยมผลไม้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำแยมผลไม้และการเตรียมวัตถุดิบ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำแยมผลไม้	- อุปกรณ์ ๑.หม้อ ๒.เตาแก๊ส ๓.ไม้พาย ๔.ถาด ๕.มีด วัตถุดิบการทำแยมผลไม้ ๑. มะละกอ จำนวน ๖ กิโลกรัม ๒. มะม่วง จำนวน ๕ กิโลกรัม ๓. น้ำตาลทราย จำนวน ๖ ถุง ๔. น้ำดื่ม จำนวน ๗ ขวด ๕. มะนาว จำนวน ๑๐ ลูก ๖. เกลือป่น จำนวน ๒ ถุง ๗. ปูนแดง จำนวน ๑ ถุง ๘. กระจุก จำนวน ๑ ห่อ	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแยมผลไม้ และเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบการทำแยมผลไม้ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำแยมผลไม้ในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	-
๒	การทำแยมผลไม้	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำแยมผลไม้ - สามารถทำแยมผลไม้ได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำแยมผลไม้ - ปฏิบัติการทำแยมผลไม้ - ขั้นตอนการทำแยมผลไม้ การทำแยมผลไม้(มะม่วง) ๑.นำมะม่วงมาปอกเปลือก แล้วขูดให้เป็นฝอยเล็ก ๆ แช่น้ำปูนแดง ๒.ใส่มะม่วง น้ำตาลทราย น้ำดื่ม เกลือป่น มะนาว เคี่ยวด้วยไฟอ่อนๆ จนเหนียว	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำแยมผลไม้รสชาติต่าง ๆ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	๓ ชั่วโมง

			๓.ยกลงจากเตา นำมาผึ่งให้เย็น และใส่ประปุก พร้อมรับประทาน การทำแยมผลไม้(มะละกอ) ๑.นำมะละกามาปอกเปลือก แล้ว ชูดให้เป็นฝอยเล็ก ๆ แขน้ำปูนแดง ๒.ใส่มะม่วง น้ำตาลทราย น้ำดื่ม เกลือปน มะนาว เคี่ยวด้วยไฟอ่อนๆ จนเหนียว ๓.ยกลงจากเตา นำมาผึ่งให้เย็น และใส่ประปุก พร้อมรับประทาน			
๓	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคเลือกบรรจุ ภัณฑ์เพื่อยืดอายุของ ผลิตภัณฑ์ สามารถ เก็บไว้ได้นาน เลือก บรรจุภัณฑ์เพื่อให้ เกิดเอกลักษณ์และ เป็นที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๑ ชั่วโมง	-
					๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-