

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำข้าวโพด จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมและหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ข้าวโพด ไม่ใช่ผัก หรือผลไม้แต่อย่างใด แต่เป็นพืชชนิดหนึ่งที่อยู่ในตระกูลถั่วและมัน จึงถือได้ว่าข้าวโพด ก็เป็นธัญพืชได้เหมือนกัน และยังนิยมปลูกข้าวโพดเป็นเวลานานกว่าสี่พันปี ซึ่งทุกคนบนโลกทั้งรู้จักและปลูกข้าวโพด ทั่วทุกทวีปเลยทีเดียว สำหรับเมืองไทยนั้น มีการกล่าวว่าปลูกข้าวโพดในสมัยอยุธยาตอนปลาย เพื่อเป็นอาหารให้กับ กษัตริย์นั่นเอง ทำให้ไม่รู้จักสรรพคุณน้ำข้าวโพดและวิธีนำไปแปรรูป จึงไม่ได้จัดให้เป็นพืชเศรษฐกิจของเมืองไทยเท่าไร จนกระทั่งช่วงสงครามโลก ขาดแคลนอาหารอย่างหนัก และข้าวโพดก็ปลูกง่าย ทำให้มีการปลูกและกินข้าวโพดอย่าง แพร่หลายนั่นเอง ในปัจจุบันจึงมีการแปรรูปให้เป็นส่วนประกอบในเมนูอาหารบ้าง ของหวานอย่างข้าวโพดอบเนย ข้าวโพดคั่ว ป๊อปคอร์น และนำไปคั้นจนกลายเป็นน้ำข้าวโพดอีกด้วยซึ่งน้ำนมข้าวโพดเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มี ประโยชน์ต่อร่างกายที่รู้จักกันดี คือน้ำข้าวโพด หลาย ๆ คนพอจะรู้ว่า สรรพคุณน้ำข้าวโพดนั้น มีประโยชน์ทั้งต่อเด็ก วัยทำงาน ผู้สูงอายุและคนท้อง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ กับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วม มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วม สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำข้าวโพด	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำข้าวโพดได้ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำข้าวโพดได้ 3. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำข้าวโพดได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำข้าวโพด 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	30 นาที	
2	ขั้นตอนวิธีการทำน้ำข้าวโพด - วิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำน้ำข้าวโพด - ขั้นตอนการทำน้ำข้าวโพด - การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	- มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสมและตามขั้นตอน - เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำน้ำข้าวโพด ได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการทำน้ำข้าวโพดถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้ 2.3 บอกวิธีการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	2.1 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำน้ำข้าวโพด 2.3 วิธีการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์		4 ชม.
3	ช่องทางการขายและตลาดการขายน้ำข้าวโพด	มีความรู้ ความเข้าใจในการสร้างช่องทางการขายน้ำข้าวโพด	ช่องทางการจัดจำหน่ายแบบออฟไลน์และออนไลน์	- บรรยาย - ตอบข้อซักถาม	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/ใบงาน
2. วิทียากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้