

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร แปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การทำเหมืองหิน การทำฟักแก้ว และการทำกล้วยอบเนย จำนวน 16 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีสะเกษ

ความเป็นมาของหลักสูตร

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมที่มีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ เกษตรกรสามารถผลิตพืชผลได้หลากหลายชนิดตลอดทั้งปี แต่ปัญหาสำคัญที่ภาคเกษตรกรรมของไทยเผชิญ คือ ปัญหาราคาสินค้าผลผลิตตกต่ำ ความไม่แน่นอนของตลาด และการขาดแคลนองค์ความรู้ด้านการแปรรูป ทำให้เกิดภาวะผลผลิตล้นตลาดในบางฤดูกาล ส่งผลให้เกษตรกรไม่สามารถจำหน่ายผลผลิตได้ในราคาที่คุ้มค่า และบางครั้งผลผลิตเน่าเสียหรือถูกทิ้งโดยเปล่าประโยชน์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีสะเกษ ในฐานะหน่วยงานจัดส่งเสริม สนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิตในพื้นที่ จึงได้ทำการสำรวจข้อมูลปัญหาความต้องการของประชาชนในพื้นที่ พบว่า ปัญหาดังกล่าว การนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูป จึงเป็นแนวทางที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ ลดผลผลิตจากการเน่าเสีย และช่วยกระจายผลผลิตให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น ตอบสนองต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคที่ต้องการผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายและตอบสนองต่อผู้บริโภคมากขึ้น

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เพื่อลดการสูญเสีย และสามารถเก็บรักษาได้นานจากผลผลิตทางการเกษตร โดยเน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาที่ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปพัฒนาตนเอง และสามารถประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย ชุมชน เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพของประชาชนอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความสามารถการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรได้
3. เพื่อส่งเสริมอาชีพ และสร้างรายได้เสริมให้กับประชาชนในชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 16 ชั่วโมง

- ภาควิชา 5 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 11 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.การเพิ่มมูลค่าและช่องทางการประกอบอาชีพจากการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรจาก เห็ดนางฟ้า พริกเขียว และกล้วย	1. เพื่ออธิบายถึงความสำคัญการยกระดับสินค้าทางการเกษตรโดยการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร จาก เห็ดนางฟ้า พริกเขียว และกล้วย 2. ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบให้เหมาะสมกับประเภทของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด 3. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด	1. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร จาก เห็ดนางฟ้า พริกเขียว และกล้วย 3. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาชีพ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร จาก เห็ดนางฟ้า พริกเขียว และกล้วย 4. หลักการคัดเลือกวัตถุดิบการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูป 5. ช่องทางและทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร จาก เห็ดนางฟ้า พริกเขียว และกล้วย	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 10 ข้อ 2. วิทยากรบรรยายความสำคัญการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร จาก เห็ดนางฟ้า พริกเขียว และกล้วย และให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาศึกษาใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 3. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ การใช้วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูป 4. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติ	1	1
2.การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร - การทำแหนมเห็ด	1.เพื่อให้สามารถแปรรูปการทำแหนมเห็ดได้ 2.เพื่อการบรรจุภัณฑ์ และวิธีการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	1. กระบวนการขั้นตอนการเลือกใช้วัตถุดิบ และอุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำแหนมเห็ด 3. การบรรจุภัณฑ์และวิธีการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	2.1 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำแหนมเห็ด 2.2 วิทยากรสาธิตการทำแหนมเห็ด 2.3 ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติ 2.4 วิทยากรร่วมกับผู้เรียนตรวจสอบชิ้นงาน 2.5 วิทยากรบรรยายเรื่องการบรรจุผลิตภัณฑ์การทำแหนมเห็ด	1	3

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การแปรรูป ผลผลิตทาง การเกษตร - การทำฟักแก้ว	1.เพื่อให้สามารถแปรรูป การทำฟักแก้วได้ 2.เพื่อการบรรจุภัณฑ์และ วิธีการเก็บรักษาเพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค	1. กระบวนการขั้นตอนการ เลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำฟักแก้ว 3. การบรรจุภัณฑ์และวิธีการ เก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการ เลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำฟักแก้ว 2. วิทยากรสาธิตการทำฟักแก้ว 3. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติ 4. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนตรวจสอบ ชิ้นงาน 5. วิทยากรบรรยายเรื่องการบรรจุผลิตภัณฑ์ การทำฟักแก้ว	1	3
4.การแปรรูป ผลผลิตทาง การเกษตร - การทำกล้วยอบเนย	1.เพื่อให้สามารถแปรรูป การทำกล้วยอบเนย 2.เพื่อการบรรจุภัณฑ์และ วิธีการเก็บรักษาเพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค	1. กระบวนการขั้นตอนการ เลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำกล้วยอบเนย 3. การบรรจุภัณฑ์และวิธีการ เก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย หรือบริโภค	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการ เลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการทำกล้วย อบเนย 2. วิทยากรสาธิตการทำกล้วยอบเนย 3. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติ 4. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนตรวจสอบ ชิ้นงาน 5. วิทยากรบรรยาย เรื่องการบรรจุผลิตภัณฑ์การทำกล้วยอบเนย	1	3
4. ส่งเสริมการใช้ เทคโนโลยีในการ สื่อสาร โฆษณา ประชาสัมพันธ์และ ส่งเสริมการขาย การบริการ	4.1 เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ และการส่งเสริมการขาย การบริการ 4.2 ผู้เรียนได้เรียนรู้การใช้ เทคโนโลยีเพื่อการขาย สินค้าทางออนไลน์ facebook, Line	4.1การใช้เทคโนโลยีการ โฆษณาประชาสัมพันธ์และ ส่งเสริมการขายการบริการ 4.2การใช้เทคโนโลยีเพื่อการ ขายสินค้าทางออนไลน์ facebook, Line	4.1วิทยากรบรรยายในหัวข้อ -การใช้เทคโนโลยีการโฆษณา ประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขาย การบริการ 4.2 วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกการใช้งานมี ถือในการเข้าถึงสื่อสังคมออนไลน์ผ่าน ระบบอินเทอร์เน็ต facebook, Line การโฆษณาประชาสัมพันธ์ และ ส่งเสริมการขาย 4.3 วิทยากรและผู้เรียนสรุปบทเรียน และทำแบบทดสอบหลังเรียน 10 ข้อ	1	1
รวม				16 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้นในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การทำเหมืองเห็ด การทำฟักแก้ว และการทำกล้วยอบเนย
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยาการ
3. โทรศัพท์ Smart Phone
4. ใบความรู้
5. อุปกรณ์ประกอบการฝึกการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การทำเหมืองเห็ด การทำฟักแก้ว และการทำกล้วยอบเนย

การวัดและประเมินผล

1. ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
 - ใบงาน 10 คะแนน
 - แบบทดสอบ 10 คะแนน
2. ภาคปฏิบัติ ร้อยละ 80
 - ความถูกต้องของกระบวนการผลิต 30 คะแนน
 - ความสะอาดและสุขอนามัย 20 คะแนน
 - คุณภาพของผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์ 20 คะแนน
 - สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม 10 คะแนน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ลงชื่อ..... ผู้เสนอ

(นายอนันตพร นพนรินทร์)

ครู กศน.ตำบลสารจิตร์

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบ

(นางอำพร ไคร้บุญโต)

ครู อาสาสมัครฯ

ปฏิบัติหน้าที่ เจ้าหน้าที่งานการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติ

(นายฤทธิชัย สุริยัน)

ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีสะเกษ