

หลักสูตรฝึกอบรม การทำแยมมะม่วงหาว มะนาวโห่ จำนวน 9 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

ในปัจจุบัน สถานการณ์ปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงไปในด้านต่างๆ ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และพฤติกรรมของผู้บริโภค ส่งผลให้ประชาชนต้องปรับตัวในการดำรงชีวิตและการประกอบอาชีพมากขึ้น ภาวะค่าครองชีพที่สูงขึ้น ต้นทุนการผลิตที่เพิ่มขึ้น และความไม่แน่นอนของรายได้ ทำให้หลายครัวเรือนมองหาอาชีพเสริมหรือแนวทางในการสร้างรายได้จากทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน เพื่อเพิ่มความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครอบครัว การส่งเสริมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรจึงเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่ช่วยเพิ่มมูลค่าสินค้า ลดการพึ่งพาการจำหน่ายผลผลิตสดเพียงอย่างเดียว และสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพอย่างยั่งยืน

มะม่วงหาว มะนาวโห่ เป็นพืชสมุนไพรพื้นบ้านที่สามารถปลูกได้ในหลายพื้นที่ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง อุดมไปด้วยวิตามินซีอุดมไปด้วยวิตามินซี สารแอนโทไซยานิน และสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งมีส่วนช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้แกร่างกายและช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคจากความเสื่อมของเซลล์ แต่ผลผลิตสดมีอายุการเก็บรักษาค่อนข้างสั้น หากไม่มีการแปรรูปอาจทำให้เกิดความสูญเสียและจำหน่ายได้ในราคาต่ำ จึงได้รับความนิยมในการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพในรูปแบบต่าง ๆ ดังนั้น จึงนิยมนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลาย เช่น แยม น้ำผลไม้ ไวน์ สมุนไพรแปรรูป และผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ช่วยเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิตทางการเกษตรและยืดอายุการเก็บรักษาและสร้างโอกาสในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสามารถจำหน่ายได้ทั้งในระดับชุมชนและเชิงพาณิชย์

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ จึงได้จัดทำหลักสูตรฝึกอบรม การทำแยมมะม่วงหาว มะนาวโห่ขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำแยมมะม่วงหาว มะนาวโห่ สามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง นำความรู้และทักษะที่ได้รับไปแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น และสามารถประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม ให้แก่ตนเอง ครอบครัว และชุมชนได้

หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ประกอบเป็นอาชีพหลักหรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญา แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่นและสังคม

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะ ดังนี้

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการ ประโยชน์ มะม่วงหาว มะนาวโห่
2. อธิบายขั้นตอนและปฏิบัติการทำแยมมะม่วงหาว มะนาวโห่ ได้อย่างถูกต้อง
3. คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และวางแผนการจำหน่ายได้
4. ออกแบบและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าได้
5. นำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาจำนวน 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมา และ คุณค่าทาง โภชนาการ ประโยชน์ มะม่วงหาว มะนาวโห่	1.อธิบายความเป็นมา ของ มะม่วงหาว มะนาวโห่ในท้องถิ่น 2.บอกคุณค่าทาง โภชนาการ ประโยชน์ มะม่วงหาว มะนาวโห่	1.1 ความเป็นมา ของ มะม่วงหาว มะนาวโห่ 1.2 คุณค่าทาง โภชนาการ ประโยชน์ มะม่วงหาว มะนาวโห่	วิทยากรอธิบายความเป็นมาและบอกคุณค่าทาง โภชนาการ ประโยชน์ มะม่วงหาว มะนาวโห่	1 ชั่วโมง	
2	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และสามารถเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ในการทำแยม มะม่วงหาว มะนาวโห่ 2.วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ขั้นตอนการทำแยมมะม่วงหาว มะนาวโห่	อธิบายขั้นตอนการทำแยมมะม่วงหาว มะนาวโห่	ขั้นตอนการทำแยมมะม่วงหาว มะนาวโห่	วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับขั้นตอนการทำแยมมะม่วงหาว มะนาวโห่	1 ชั่วโมง	
4	การปฏิบัติการทำแยมมะม่วงหาว มะนาวโห่	สามารถปฏิบัติการทำแยมมะม่วงหาว มะนาวโห่ได้อย่างถูกต้อง	ปฏิบัติการทำแยมมะม่วงหาว มะนาวโห่ได้อย่างถูกต้อง	1. วิทยากรสาธิตการทำแยมมะม่วงหาว มะนาวโห่ได้อย่างถูกต้อง 2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำแยมมะม่วงหาว มะนาวโห่ 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง
5	พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า	จัดหาหรือจัดทำบรรจุภัณฑ์ให้ได้อย่างเหมาะสม	พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า	1. วิทยากรอธิบายการจัดหาหรือจัดทำบรรจุภัณฑ์ 2. ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุภัณฑ์	30 นาที	1 ชั่วโมง
					4 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ / สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม
2. ชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....