

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ  
หลักสูตร การแปรรูปมะขาม จำนวน 12 ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

### ความเป็นมา

จังหวัดเพชรบูรณ์เป็นพื้นที่ที่มีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศเหมาะสมต่อการปลูกมะขามหวาน ทำให้เกษตรกรในพื้นที่ปลูกมะขามกันมานาน และพัฒนาสายพันธุ์ที่มีคุณภาพดี เช่น พันธุ์สีทองที่มีฝักใหญ่ เนื้อหนา และรสหวานเป็นเอกลักษณ์ ต่อมามะขามหวานกลายเป็น พืชเศรษฐกิจสำคัญของจังหวัดเพชรบูรณ์ โดยจังหวัดนี้เป็นแหล่งผลิตมะขามหวานอันดับ 1 ของประเทศไทย และมีพื้นที่ปลูกจำนวนมากในหลายอำเภอ เช่น หล่มเก่า ชนแดน เมืองเพชรบูรณ์ และหนองไผ่ จึงมีการเริ่มแปรรูปมะขามเพื่อเพิ่มมูลค่าในอดีตเกษตรกรส่วนใหญ่จำหน่ายมะขามในรูปแบบ ผลสดหรือฝักสด ซึ่งมีปัญหาราคาผันผวนและผลผลิตล้นตลาด จึงเกิดแนวคิดนำมะขามมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น มะขามแกะเปลือก มะขามคลุก มะขามแช่อิ่ม มะขามกวน มะขามอบแห้ง การแปรรูปช่วยให้เก็บรักษาได้นาน เพิ่มมูลค่าสินค้า และสร้างรายได้ให้เกษตรกรและชุมชนมากขึ้น และ การพัฒนาสู่สินค้าท้องถิ่นที่มีชื่อเสียง ในปี พ.ศ. 2548 มะขามหวานเพชรบูรณ์ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ซึ่งเป็นการรับรองคุณภาพและแหล่งผลิต ทำให้มะขามจากจังหวัดเพชรบูรณ์มีชื่อเสียงทั้งในประเทศและต่างประเทศ การรับรองนี้ช่วยกระตุ้นให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปที่หลากหลายและขยายตลาดสู่ระดับอุตสาหกรรมและการส่งออก และปัจจุบันการแปรรูปมะขามในจังหวัดเพชรบูรณ์พัฒนาไปสู่รูปแบบธุรกิจและโรงงานผลิตสินค้า เช่น มะขามจืดจืด มะขามแปรรูปรสต่าง ๆ ขนมและอาหารจากมะขาม ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มและผลักดันให้มะขามเพชรบูรณ์กลายเป็นสินค้าเด่นของจังหวัดและมีการ

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปมะขามขึ้นโดยเป็นการสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม และสามารถสร้างรายได้เสริมจากผลผลิตที่มีอยู่ในท้องถิ่น ได้อย่างยั่งยืน

### หลักการของหลักสูตร

1. ส่งเสริมด้านการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ตามโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนเพื่อการมีงานทำ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว
2. ส่งเสริมการพัฒนาด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้อย่างยั่งยืนและสืบทอดต่อไป

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
3. เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้ที่ได้รับนำมาพัฒนาและช่วยเสริมอาชีพเดิมให้มีความมั่นคงยิ่งขึ้น
4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนดำเนินการ และการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ประสิทธิภาพ

5. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และผู้อื่น

### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 12 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปมะขาม	1. ผู้เรียนเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปมะขาม 2. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการแปรรูปมะขาม 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการแปรรูปมะขาม	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปมะขาม 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปมะขาม 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 การตลาด 1.2.3 กระบวนการผลิต 1.2.4 ความรู้ความสามารถ	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับการประกอบอาชีพการแปรรูปมะขาม	1 ชั่วโมง 30 นาที	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปมะขาม 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนและสามารถการแปรรูปมะขามแกะเปลือก	2.1 ความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปมะขาม 2.1.1 อุปกรณ์การแปรรูปมะขาม 2.1.2 ความรู้เกี่ยวกับ การแปรรูปมะขาม	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ สาธิตและฝึกปฏิบัติ การแปรรูปมะขาม โดยให้ผู้เรียนทดลอง ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำต่าง ๆ	1 ชั่วโมง 30 นาที	8 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		มะขามคลูก มะขาม กวน มะขามอบแห้ง 3. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้การออกแบบ และจัดทำบรรจุภัณฑ์ (Packaging) สำหรับ ห่อหุ้มสินค้า เพื่อ ปกป้องสินค้า รักษา คุณภาพ และทำให้ สินค้าน่าสนใจสำหรับ ผู้บริโภค	2.2 ขั้นตอนการแปรรูป มะขาม ดังนี้ 1. การเลือกมะขาม 2. การเลือกวัตถุดิบ 3. วิธีการแปรรูป 4. การออกแบบและจัดทำ บรรจุภัณฑ์ (Packaging) สำหรับห่อหุ้มสินค้า เพื่อ			
3.	การบริหาร จัดการเพื่อ จำหน่าย	1. สามารถจัด จำหน่ายสินค้าใน รูปแบบต่างๆ 2. สามารถ ประชาสัมพันธ์ การ ออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ ได้ 3. ทำบัญชีรายรับ รายจ่าย รายวันได้	3.1 การจัดการตลาดใน การ ประกอบอาชีพการแปรรูป มะขามได้ 3.1.1 สามารถจำหน่าย สินค้าในรูปแบบ - ร้านค้า - ช่องทางการขายสินค้า ออนไลน์เช่น ขายผ่านเพจ OOCC กศน.ขายผ่าน Social Commerce 3.1.2 การประชาสัมพันธ์ 3.1.3 การบรรจุภัณฑ์ 3.2 การทำบัญชีรายรับ รายจ่ายได้	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้ เกี่ยวกับการ จัดการตลาด ในการ ประกอบอาชีพ การ คำนวณต้นทุนและการ กำหนดราคา การทำ บัญชี รัยรายจ่าย ออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ การจำหน่ายสินค้า รูปแบบต่างๆ และการ ประชาสัมพันธ์	1 ชั่วโมง	-

### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ ใบความรู้/ สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. ตัวอย่างชิ้นงาน
3. ฝึกปฏิบัติ

### การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม การสังเกต การมีส่วนร่วม

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีเวลาเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีชิ้นงานผ่านเกณฑ์ประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร  
(.....)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....