

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การทำขนมข้าวโพดปิ้ง จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

๑. ความเป็นมา

การแปรรูปเพื่อบริโภคเป็นอาหาร ในประเทศไทยผู้บริโภคนิยมรับประทานข้าวโพดหวานกันแพร่หลาย ทั้งนี้มาเป็นอาหารว่างระหว่างมื้ออาหาร โดยนำข้าวโพดที่เมล็ดยังไม่แก่เต็มที่มาต้ม นึ่ง หรือปิ้งให้สุก ใส่น้ำเกลือ หรือเนย เพื่อเพิ่มรสชาติ และนำมาประกอบอาหารหวานได้หลากหลายชนิด เช่น ข้าวโพดทอดทรงเครื่อง ส้มตำข้าวโพด ขนมข้าวโพด น้ำนมข้าวโพด ไอศกรีมข้าวโพดกะทิ เป็นต้น

การแปรรูปเพื่ออุตสาหกรรมอาหารบรรจุกระป๋อง ข้าวโพดหวานจัดเป็นกลุ่มพืชเพื่อการส่งออกที่สำคัญที่สุดในบรรดาข้าวโพดฝักสด เนื่องจากมีพื้นที่เพาะปลูกอยู่ทั่วประเทศ ข้าวโพดหวานสามารถนำมาแปรรูปในทางอุตสาหกรรมอาหารได้หลายรูปแบบ เช่น ข้าวโพดหวานแช่แข็งทั้งฝัก เมล็ดข้าวโพดหวานแช่แข็ง ข้าวโพดหวานบรรจุถุงสุญญากาศครีมข้าวโพดหวาน เป็นต้น

นอกจากนี้ ในบางท้องถิ่นได้นำส่วนต่างๆ ของข้าวโพด เช่น เปลือก ใบ และชัง มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร ลดปัญหาขยะ รวมถึงสามารถใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปนี้ได้แก่ กระดาษข้าวโพด ถ่านอัดแท่งจากชังข้าวโพด ตักตาเปลือกข้าวโพด และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวโพด

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ

๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนรู้และสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกในการเรียนการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

๓. จุดประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำขนมข้าวโพดปิ้งได้

๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวได้

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ขาดโอกาส / ผู้พลาดโอกาส

๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	เวลาเรียน (ชั่วโมง)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ				
	๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การคัดเลือกวัสดุ - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่าของขนมข้าวโพดปิ้ง - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหาร - ประโยชน์ของการถนอมอาหาร	๔๐ นาที	-	๔๐ นาที	
๒	ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโพดปิ้ง				
	๒.๑ วิธีการทำขนมข้าวโพดปิ้ง				
	๒.๒.๑ การทำขนมข้าวโพดปิ้ง - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-	๔ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง	
		๒๐ นาที		๒๐ นาที	
	รวม	๑	๔	๕	

๗. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

๑. เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อและแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/วิทยาการ
๒. เรียนรู้ด้วยการแลกเปลี่ยนจากกระบวนการกลุ่ม/เพื่อน
๓. เรียนรู้ด้วยการถ่ายทอดความรู้และชมการสาธิต จากวิทยาการ ครูภูมิปัญญาและสถาน

ประกอบการ

๔. เรียนรู้ด้วยการสังเกต สอบถามสัมภาษณ์และศึกษาดูงาน
๕. เรียนรู้ด้วยการลงมือฝึกปฏิบัติ

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
 - ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
 - ๑.๒ ใบงาน
 - ๑.๓ ใบความรู้
๒. วิทยาการแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

๙. การวัดและประเมินผล
การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกต
พฤติกรรมการณ์มีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

๑๐. การจบหลักสูตร

- ๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- ๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

- ๑. หลักฐานการสมัคร
- ๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
- ๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
- ๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
- ๕. วุฒิบัตร
- ๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำขนมข้าวโพดบั้ง สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอนผล
การเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการ
ประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวชชนางรัก สมทิพย์)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบหลักสูตร
(นางวิลาวัลย์ ร้านจันทร์)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายพีระพัฒน์ โมลา)
ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวผกาหวดี สุขศิริสวัสดิกุล)

รองผู้อำนวยการ สำนักงาน สกร.จังหวัดสุรินทร์
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวชนางรัก สมทิพย์

หลักสูตร การทำขนมข้าวโพดปิ้ง จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่ ๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น.- ๑๕.๐๐ น.

สถานที่ หอประชุม กศน.รวมใจ สกร.อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐- ๑๐.๐๐ น.	การทำขนมข้าวโพดปิ้ง ๑. การเตรียมอุปกรณ์การทำขนมข้าวโพดปิ้ง	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑. วิธีการและขั้นตอนการทำขนมข้าวโพดปิ้ง ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสาวชนางรัก สมทิพย์)

วันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๖

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แผนการจัดการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวนวลจันทร์ ทองคำ

หลักสูตร การทำแผนวิชิโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น.- ๑๕.๐๐ น.

สถานที่ บ้านหัวเขา หมู่ที่ ๓ ตำบลคาละแมะ อำเภอศรีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๙ สิงหาคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐- ๑๐.๐๐ น.	การทำแผนวิชิโบราณ ๑. การเตรียมอุปกรณ์การทำแผนวิชิโบราณ	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑. วิธีการและขั้นตอนการทำแผนวิชิโบราณ ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสาวนวลจันทร์ ทองคำ)

วันที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๖

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แผนการจัดการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางบัวลอย กัณนิกา

หลักสูตร การทำแผนวิชิโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่ ๗ สิงหาคม ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น.- ๑๕.๐๐ น.

สถานที่ บ้านหนองจอก หมู่ที่ ๕ ตำบลคาละแมะ อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๗ สิงหาคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐- ๑๐.๐๐ น.	การทำแผนวิชิโบราณ ๑. การเตรียมอุปกรณ์การทำแผนวิชิโบราณ	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑. วิธีการและขั้นตอนการทำแผนวิชิโบราณ ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางบัวลอย กัณนิกา)

วันที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๖

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แผนการจัดการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางบัวลอย กัณนิกา

หลักสูตร การทำแผนวิชิโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น.- ๑๕.๐๐ น.

สถานที่ บ้านตลาด หมู่ที่ ๘ ตำบลคาละแมะ อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๒ กรกฎาคม	๐๙.๐๐- ๑๐.๐๐ น.	การทำแผนวิชิโบราณ ๑. การเตรียมอุปกรณ์การทำแผนวิชิโบราณ	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒๕๖๖	๑๐.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑. วิธีการและขั้นตอนการทำแผนวิชิโบราณ ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางบัวลอย กัณนิกา)

วันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แผนการจัดการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางบัวลอย กัณนิกา

หลักสูตร การทำแผนวิชิโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น.- ๑๕.๐๐ น.

สถานที่ บ้านตลาด หมู่ที่ ๘ ตำบลคาละแมะ อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๒ กรกฎาคม	๐๙.๐๐- ๑๐.๐๐ น.	การทำแผนวิชิโบราณ ๑. การเตรียมอุปกรณ์การทำแผนวิชิโบราณ	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒๕๖๖	๑๐.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑. วิธีการและขั้นตอนการทำแผนวิชิโบราณ ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางบัวลอย กัณนิกา)

วันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๖

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม