

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตรการถนอมอาหาร(มะขามแช่อิ่ม) จำนวน ๙ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการทำงานอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่อำเภอสังขะ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตรทำนา ทำไร่ ปลูกยางพารา รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอการถนอมอาหารจึงเป็นทางเลือกในการเก็บรักษาอาหารหรือแปรรูปอาหารทำให้อยู่ได้นานโดยไม่บูดเสีย และผลของการถนอมอาหารจะช่วยยืดอายุอาหาร การเปลี่ยนแปลงทั้งในด้านสี กลิ่น รส เนื้อ สัมผัส และ ยังคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ การถนอมอาหารเป็นกระบวนการของการแปรรูป ด้วยวิธีหลายอย่างได้แก่ การดอง การแช่อิ่ม การตากแห้งและการเชื่อม เป็นต้น จากข้อมูลดังกล่าวการส่งเสริมให้ประชาชนรู้จักการถนอมอาหาร มีช่องทางในการประกอบอาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพและพัฒนาอาชีพ กศนอำเภอสังขะ จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการถนอมอาหาร(มะขามแช่อิ่ม) เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

### จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจถึงการถนอมอาหาร(มะขามแช่อิ่ม) บอกประโยชน์ คุณค่าของการถนอมอาหาร(มะขามแช่อิ่ม)ได้
๒. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการถนอมอาหาร(มะขามแช่อิ่ม)ได้
๓. กลุ่มเป้าหมายมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์
๒. ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

### ระยะเวลา จำนวน ๙ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๗	ชั่วโมง
	รวม	๙	ชั่วโมง

/โครงสร้างหลักสูตร.....

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การถนอมอาหาร	- สามารถบอกความหมายของการถนอมอาหารได้ - สามารถบอกประโยชน์คุณค่าการถนอมอาหารได้ -สามารถบอกวิธีการถนอมอาหารได้	- ความหมายของการถนอมอาหาร - ประโยชน์ คุณค่าการถนอมอาหาร <u>การแช่อิ่ม</u> เป็นวิธีการถนอมผลไม้และผักบางชนิดโดยแช่ในน้ำเชื่อม หลักการคือ ต้องทำให้ผัก ผลไม้ที่จะแช่อิ่มคายรสขม รสเปรี้ยวก่อนด้วยการแช่น้ำเกลือ แล้วจึงแช่น้ำเชื่อม น้ำตาลจะค่อยซึมเข้าไปในเนื้อเยื่อของผัก ผลไม้จนอิมตัว มีรสหวานขึ้น	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น สรุป ความรู้	๓๐ นาที	
๒	การเลือกวัตถุดิบและการถนอมอาหาร (มะขามแช่อิ่ม)	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการถนอมอาหาร(มะขามแช่อิ่ม) รู้จักเครื่องมืออุปกรณ์ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบการถนอมอาหาร(มะขามแช่อิ่ม) ได้อย่างถูกต้อง	๑. การเลือกวัตถุดิบการถนอมอาหาร (มะขามเชื่อม/มะขามแช่อิ่ม) - การถนอมอาหาร(มะขามแช่อิ่ม) - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการถนอมอาหาร(มะขามแช่อิ่ม) - สูตรของการถนอมอาหาร (มะขามแช่อิ่ม) ๒. สาธิต/ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหาร (มะขามแช่อิ่ม)	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติจริง วิทยากรประเมินผล การถนอมอาหาร(มะขามแช่อิ่ม)ตรวจสอบ อธิบายเพิ่มเติม	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง
๓	การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัด และมีประสิทธิภาพ	๑.การเลือกบรรจุภัณฑ์ร่วมถึงการรักษาระดับคุณภาพของอาหารนั้นๆ ให้ไว้ในระดับคงที่และยาวนานที่สุดที่จะเป็นไปได้ โดยการลดหรือกำจัดปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อการเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร ในขณะเดียวกันก็ยังรักษาคุณภาพเป็นที่ต้องการไว้ได้จนกระทั่งส่งถึงมือผู้บริโภค	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น สรุป ความรู้	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๔	การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ และมีคุณธรรม	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิต -เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ -เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. การคิดราคาต้นทุนการผลิต ๒. เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย ๓. ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ แนวทางในการป้องกันแก้ไข ๔. คุณธรรมจริยธรรมที่ดีในการประกอบ อาชีพ	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น สรุป ความรู้และวิเคราะห์ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (มะขามแช่อิ่ม)	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
<b>รวม</b>					<b>๒</b>	<b>๗</b>
<b>รวม (ทฤษฎีและปฏิบัติ)</b>					<b>๙ ชั่วโมง</b>	

/การจัดกระบวนการเรียนรู้...

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๑.บรรยาย
- ๒.สาธิต
- ๓.ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต  
<https://www.youtube.com/watch?v=R๕hJbT๓O๑๐A>

## การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินจากการทดสอบ การสังเกต
๓. การตรวจผลงาน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผู้เรียนมีผลการประเมินชิ้นงานไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. ทะเบียนคุมเกียรติบัตร
๒. เกียรติบัตรออกโดยสถานศึกษา

## แผนการจัดการเรียนรู้

หลักสูตรวิชาการถนอมอาหาร(มะขามแช่อิ่ม) จำนวน ๙ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

วิทยากร นางสาวภัคจิรา เหล่าดี

ระหว่างวันที่ ๑ - ๓ ธันวาคม ๒๕๖๔ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านทับทิมสยาม๐๔ หมู่ ๑๐ ตำบลเทพรักษา อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑ ธันวาคม ๒๕๖๔	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายเรื่อง - ความหมายของการถนอมอาหาร - ประโยชน์ คุณค่าการถนอมอาหาร - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	เรียนวันละ ๓ ชม.
๒ ธันวาคม ๒๕๖๔	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑.วิทยากรบรรยายขั้นตอนการทำมะขามแช่อิ่มและการ หาวัสดุในท้องถิ่นที่สามารถนำมาใช้ในการถนอมอาหาร ได้ ๒.วิทยากรสาธิตการทำมะขามแช่อิ่มพร้อมทั้งให้ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติ	เรียนวันละ ๓ ชม.
๓ ธันวาคม ๒๕๖๔	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันการออกแบบ โลโก้ผลิตภัณฑ์ ๒.วิทยากรให้ความรู้ในเรื่องช่องทางการตลาดเช่นผ่าน ทางเฟซบุ๊กและผ่านช่องทางไลน์ ๓.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับคุณธรรม จริยธรรม ในการประกอบอาชีพและสรุปองค์ความรู้ ร่วมกับผู้เรียนในหัวข้อ คุณธรรม จริยธรรม	เรียนวันละ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสาวภัคจิรา เหล่าดี)

วันที่ ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๔



