หลักสูตรวิชาการแปรรูปสับปะรด

จำนวน ๕ ชั่วโมง

กลุ่มวิชาคหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีเชียงใหม่

ความเป็นมา

ชุมชนบ้านหม้อ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย เป็นพื้นที่ปลูกสับปะรดเป็นส่วนหนึ่งของการทำเกษตร สับปะรดเป็นผลไม้ที่มีประโยชน์หลายอย่าง เช่น นำมารับประทาน ส่วนของใบนำไปแปรรูปเป็นเสื้อผ้า กระเป๋านอกจากนั้นแล้วยังนำผลมาแปรรูป ส่วนเปลือกสามารถนำไปทำปุ๋ย สับปะรดเป็นพืชที่ปลูกง่ายสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนจึงทำให้ประชาชนในชุมชนปลูกมากเกินไปจนผลผลิตล้นตลาดจึงได้มีแนวคิด น้ำสับปะรดมาแปรรูปให้เกิดประโยชน์และแก้ปัญหาสับปะรดล้นตลาดได้

สับปะรดกวน ที่มีรสชาติหอมหวานอร่อย เหนียวหนืดๆ สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน และนำไปประกอบอาหารเมนูต่างๆ ได้อีกหลายเมนู เช่นนำไปทำไส้ขนมต่างๆ ขนมปังไส้สับปะรด กะหรี่ปั๊บไส้สับปะรด ขนมพายสับปะรด เป็นต้น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้หลักและรายได้เสริม

๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

๔. เป็นหลักสูตรการอาชีพที่สามารถเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรสถานศึกษาของศูนย์การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ในหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาจัดทำขึ้นได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะในการทำสับปะรดกวน

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	เรื่องการทำสับปะรดกวน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะในการทำสับปะรดกวน ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว	๑.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.วิธีและการทำสับปะรดกวน	**วิทยากรให้ความรู้** ๑. ความสำคัญและประโยชน์การแปรรูปสับปะรด ๒. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๓. วิธีการรักษาความ ปลอดภัยจากการใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ วิทยากรสาธิตพร้อมให้ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒. วิธีการแปรรูปสับปะรด ๑.เลือกสับปะรดที่สุกๆ ดมดูมีกลิ่นหอมออกสีเหลือง ๒.นำสับปะรด นำมาปอกเปลือกออก แล้วใช้มีดตัดเอาตาสับปะรดออกให้หมด จากนั้นล้างน้ำให้สะอาด แล้วจึงหั่นสับปะรดเป็นชิ้นเล็กๆ ๓.นำสับปะรดหั่นชิ้นเล็กๆ นำไปปั่นให้ละเอียด แล้วบีบเอาน้ำสับปะรดออก ๔.ตั้งกระทะให้ร้อน ใช้ไฟอ่อนๆ จากนั้นนำสับปะรดปั่นละเอียดใส่ลงไป ตามด้วยใส่เกลือป่นและน้ำตาลทรายลงไป จากนั้นใช้พายไม้คนคลุกเคล้า ผสมให้เข้ากัน คนให้น้ำตาลทรายละลายให้หมด ๕.คนสับปะรดไปเรื่อยๆ เคี่ยวกวนด้วยไฟอ่อนๆ หมั่นคนตลอดเวลาคนสม่ำเสมอ จนสับปะรดออกเหนียวข้น และสีของสับปะรดจะมีสีที่เข้มขึ้น ใช้เวลากวนประมาณ ๖๐ นาที ๖.เมื่อกวนสับปะรดเริ่มเหนียวข้น จากนั้นจึงใส่แบะแซ แล้วใช้พายไม้คนคลุกเคล้าผสม กวนสับปะรดให้เข้ากัน จากนั้นยกลงแล้วพักให้เย็นตัวลง	๒๐ นาที ๒๐ นาที ๒๐ นาที	๔
รวม					๑	๔

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้

วิทยากรให้ความรู้

๑. ความสำคัญและประโยชน์การแปรรูปสับปะรด

๒. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์

๓. วิธีการรักษาความ ปลอดภัยจากการใช้ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

วิทยากรสาธิตพร้อมให้ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ

๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์

๒. วิธีการแปรรูปสับปะรด

สื่อการเรียนรู้

๑.วิทยากร

๒.ซีดี

๓. ใบความรู้/แผ่นพับ

๔.อินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

- ภาคทฤษฎี ๔๐ คะแนน
- ภาคปฏิบัติ ๖๐ คะแนน

การจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ %

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐%

๓. มีผลงาน (ตามรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร) ที่ได้มาตรฐาน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมิน

๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๓. วุฒิบัตรที่ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น