

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีเชียงใหม่ ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร กลุ่ม การแปรรูปสับปะรด กลุ่มสนใจ จำนวน ๒๐ ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและ สภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจ ได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีเชียงใหม่ ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนา หลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตร ที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการ จัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายปฐมพงษ์ วรรณประเก)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางชลธิชา โคตรชมพู)

ผอ. สกร.อำเภอศรีเชียงใหม่

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเข้มชาติ จันทร์มา)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรวิชาการแปรรูปสับปะรด
จำนวน ๒๐ ชั่วโมง
กลุ่มวิชาคหกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีเชียงใหม่

ความเป็นมา

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

สับปะรดกวน ที่มีรสชาติหอมหวานอร่อย เหนียวหนืดๆ สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน และนำไปประกอบอาหารเมนูต่างๆ ได้อีกหลายเมนู เช่นนำไปทำไส้ขนมต่างๆ ขนมปังไส้สับปะรด กะหรี่ปั๊ปไส้สับปะรด 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

- จำนวน ๒๐ ชั่วโมง
- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๑๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	เรื่องการทำ สับปะรด กวน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะในการทำ สับปะรดกวน ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว	๑.การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.วิธีและ การทำ สับปะรด กวน	วิทยาการให้ความรู้ ๑. ความสำคัญและประโยชน์การแปรรูป สับปะรด ๒. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๓. วิธีการรักษาความ ปลอดภัยจากการใช้ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ วิทยาการสาธิตพร้อมให้ ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ ๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒. วิธีการแปรรูป สับปะรด ๑.เลือกสับปะรดที่สุกๆ ดมดูมีกลิ่นหอม ออกสีเหลือง ๒.นำสับปะรด นำมาปอกเปลือกออก แล้ว ใช้มีดตัดเอาตาสับปะรดออกให้หมด จากนั้นล้างน้ำให้สะอาด แล้วจึงหั่น สับปะรดเป็นชิ้นเล็กๆ ๓.นำสับปะรดหั่นชิ้นเล็กๆ นำไปปั่นให้ ละเอียด แล้วบีบเอาน้ำสับปะรดออก ๔.ตั้งกระทะให้ร้อน ใช้ไฟอ่อนๆ จากนั้น นำสับปะรดปั่นละเอียดใส่ลงไป ตามด้วย ใส่น้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายลงไป จากนั้น ใช้พายไม้คนคลุกเคล้า ผสมให้เข้ากัน คน ให้น้ำตาลทรายละลายให้หมด ๕.คนสับปะรดไปเรื่อยๆ เคี่ยวกวนด้วยไฟ อ่อนๆ หมั่นคนตลอดเวลาคนสม่ำเสมอ จนสับปะรดออกเหนียวข้น และสีของ สับปะรดจะมีสีที่เข้มขึ้น ใช้เวลา กวน ประมาณ ๖๐ นาที ๖.เมื่อกวนสับปะรดเริ่มเหนียวข้น จากนั้น จึงใส่แปะแซ แล้วใช้พายไม้คนคลุกเคล้า ผสม กวนสับปะรดให้เข้ากัน จากนั้นยกลง แล้วพักให้เย็นตัวลง	๔๐ นาที ๔๐ นาที ๔๐ นาที	๒ ๒ ๔ ๒ ๒
รวม					๒	๑๘

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้

วิทยาการให้ความรู้

๑. ความสำคัญและประโยชน์การแปรรูปสับปะรด
๒. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์
๓. วิธีการรักษาความปลอดภัยจากการใช้ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์

วิทยาการสาธิตพร้อมให้ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ

๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์
๒. วิธีการแปรรูปสับปะรด

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยาการ
๒. ซีดี
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. อินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

๑. การซักถาม
๒. การตอบคำถาม
๓. การแสดงความคิดเห็น
๔. ผลงาน
๕. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ %
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐%
๓. มีผลงาน (ตามรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร) ที่ได้มาตรฐาน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรที่ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา
ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น