

ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ.....

ระยะเวลา ๓๐ ชั่วโมง

ความเป็นมา

จากสถานการณ์ปัจจุบันของสังคมไทย มีการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมอย่างรวดเร็วและซับซ้อนขึ้นปัจจัยสำคัญประการหนึ่ง เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากปัจจัยเสี่ยง ทั้งภายในและภายนอก ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยจากสื่อมวลชนแขนงต่าง ๆ นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่ทันสมัย ปัจจัยทางด้านการหลงใหลของแรงงานทั้งในและต่างประเทศ ทำให้คนในชุมชนได้รับผลกระทบเกี่ยวกับการมีงานทำ รวมทั้งการถูกปิดรั้วทางสังคมของแต่ละบุคคล โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเกิดผลกระทบต่อแม่บ้านและสตรี เนื่องจากแม่บ้านและสตรียังขาดประสบการณ์ในการดำรงชีวิต ที่จะรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม เศรษฐกิจ วัตถุ วัฒนธรรม และการดำเนินชีวิตในด้านการประกอบอาชีพ ดังนั้นเพื่อที่จะช่วยป้องกันและแก้ไขปัญหาดังกล่าวที่อาจเกิดขึ้นได้ แม่บ้านและสตรีจึงควรที่จะได้รับการพัฒนาศักยภาพในเชิงบวก เพื่อที่จะช่วยในการสนับสนุนการสร้างโอกาสทางด้านอาชีพ และการสร้างรายได้ เพื่อเป็นภูมิคุ้มกันในการดำเนินชีวิตต่อไป

กศน.อำเภอเมืองระยอง ได้ตระหนักถึงการส่งเสริมการสร้างโอกาสทางด้านอาชีพ และการพัฒนาคุณภาพชีวิต การคุ้มครองดูแลพิทักษ์สิทธิประโยชน์ของแม่บ้านและสตรีและประชาชนที่สนใจให้มีโอกาสเข้าถึงบริการทางสังคม จึงได้จัดทำโครงการส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับประชาชน โดยการเสริมสร้างทักษะด้านอาชีพการทำกระเป่าหนังให้แก่กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มสตรี รวมถึงประชาชนที่สนใจขึ้น เพื่อเป็นแนวทางหนึ่งที่เป็นประโยชน์ เป็นการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน งานการศึกษาต่อเนื่องจึงสนับสนุนให้มีการฝึกอบรมในการทำอาชีพเสริม เพื่อเป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ มีคุณค่า สร้างความรัก ความสามัคคี และสร้างรายได้ ลดค่าใช้จ่ายภายในครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่จัดทำขึ้นเพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรือนำไปประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบต่าง ๆ และการทำงานของเครื่องตกแต่งภายใน การคำนวณขนาดให้เหมาะสมของห้อง งานตกแต่ง งานต่อเติม และการบริการลูกค้าในรูปแบบต่าง ๆ สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

การจัดการศึกษาตามหลักสูตรนี้มุ่งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้ ทักษะพื้นฐานในการทำกระเป๋าหนัง รักการทำงานและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
2. สามารถนำความรู้ไปพัฒนา และประกอบอาชีพสร้างรายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้นำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันกับตนเองเพื่อช่วยลดภาวะค่าใช้จ่ายของครอบครัว
4. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ต่าง ๆ ที่ผู้เรียนได้เจอเหล่านั้น

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่ต้องการเรียนรู้การทำกระเป๋าหนัง
2. ประชาชนทั่วไปที่ต้องการเสริมสร้างรายได้ สร้างอาชีพเสริม ประกอบอาชีพใหม่เกี่ยวกับการทำกระเป๋าหนัง

ระยะเวลา

จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างของหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เกี่ยวกับการทำกระเป๋าหนัง	๑. เพื่อให้ประชาชนได้รู้จัก อุปกรณ์ชนิดต่าง ๆ วิธีการใช้และเก็บรักษา อุปกรณ์ของการทำกระเป๋าหนัง	๑. การเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการใช้ และเก็บ อุปกรณ์แต่ละชนิด	วิทยากรอธิบายให้ความรู้	๒	
๒. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางทางการตลาดเกี่ยวกับการทำกระเป๋าหนัง	2. เพื่อให้เข้าใจและสามารถอธิบายหลักการทางการตลาดของการจำหน่ายสินค้าประเภทกระเป๋าหนัง	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกระเป๋าหนัง 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 ความต้องการของ		๓	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ตลาด 2.3 การจ้างแรงงาน 2.4 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 2.5 ทิศทางการประกอบอาชีพ 2.6 การเลือกทำเลที่ตั้ง 2.7 ทุน			
๓. ทักษะการทำกระดาษ - ขั้นเริ่มต้น ๓.๑ การวาด โครงแบบ ๓.2 การตัดแบบ	เพื่อให้ประชาชนทราบถึงวิธีการทำกระดาษ และฝึกปฏิบัติการทำกระดาษ	1. ความรู้เบื้องต้นในการการวาดโครงแบบ 2. การตัดแบบ	วิทยากรอธิบายให้ความรู้และฝึกทักษะการปฏิบัติ		๕
๔. การตอก	เพื่อให้ประชาชนทราบถึงวิธีการตอกหนัง	การตอกหนัง	วิทยากรอธิบายให้ความรู้และ ฝึกทักษะการปฏิบัติ		๕
๕. การเย็บกระดาษด้วยมือ	เพื่อให้ประชาชนทราบถึงวิธีการเย็บกระดาษด้วยมือ	การเย็บกระดาษด้วยมือ	วิทยากรอธิบายให้ความรู้และฝึกทักษะการปฏิบัติ		๑๐
๕. การปักหมุดกระดาษ และการ	เพื่อให้ประชาชนทราบถึงวิธีการปักหมุด	การปักหมุด กระดุม และการเก็บลาย การติดกาว	วิทยากรอธิบายให้ความรู้และฝึกทักษะการปฏิบัติ		๕

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เก็บลาย การติด กาว	กระดุม และการติดกาว โดยการปฏิบัติฝึกทักษะ ด้วยตนเอง				

สื่อการเรียนรู้

- สื่อเทคโนโลยี
- อุปกรณ์ วัสดุต่าง ๆ
- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร

การวัดและประเมินผล

๑. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๒. มีความสนใจในการร่วมกิจกรรมและรับฟังการบรรยาย ร้อยละ ๘๐

เกณฑ์การจบหลักสูตร

ผู้เรียนต้องผ่านการปฏิบัติจริงครบตามจำนวนระยะเวลาของหลักสูตรที่กำหนดไว้

หลักสูตร การทำหมอนรองคอ

แบบ กศ.ตน.1๕

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ.....

ระยะเวลา ๑๐ ชั่วโมง

ความเป็นมา

หมอนรองคอเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งในท้องตลาด ที่ได้รับความนิยมจากประชาชนมาก ๆ เพราะในปัจจุบันนี้ ทุกคนย่อมมีการเดินทางไปมาโดยใช้รถยนต์ รวมถึงเป็นการเสริมและตกแต่งรถยนต์อีกด้วย ราคาในท้องตลาดที่ขายอยู่นั้น มีราคาค่อนข้างสูง เพราะเกี่ยวข้องเนื่องกับการพิมพ์ลวดลายการ์ตูนบนผ้า เกี่ยวเนื่องกับค่าลิขสิทธิ์ต่าง ๆ แต่หากว่า ประชาชนทั่วไปต้องการประหยัดค่าใช้จ่ายและทำใช้เองในครอบครัว ก็สามารถทำได้ไม่ยาก และยังสามารถเลือกลวดลายที่ชอบเองได้อีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

จากเหตุผลต่าง ๆ ดังที่กล่าวมาจากความเป็นมาของหลักสูตร ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองระยอง ซึ่งเป็นหน่วยงานที่จัดการศึกษาขั้นพื้นฐานให้แก่นักศึกษาและประชาชนในพื้นที่ จึงได้เล็งเห็นความสำคัญในการให้ความรู้และส่งเสริมให้ประชาชนมีอาชีพเสริมขึ้น เพื่อให้ความรู้แก่ประชาชนในการส่งเสริมการทำหมอนรองคอเป็นอาชีพเสริมสำหรับประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถในการทำหมอนรองคอซึ่งเป็นกิจกรรมที่สามารถต่อยอดเป็นอาชีพได้

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่ต้องการเรียนรู้การทำหมอนรองคอ
2. ประชาชนทั่วไปที่ต้องการสร้างรายได้เสริม

ระยะเวลา

ระยะเวลา ๒ วัน จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

/โครงสร้าง...

โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	จุดประสงค์	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เกี่ยวกับ การทำหมอนรองคอ - วัสดุที่ต้องใช้ - การเลือกวัสดุ 	<p>เพื่อให้ประชาชน</p> <p>มีความรู้เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เกี่ยวกับ การทำหมอน รองคอ - วัสดุที่ต้องใช้ - การเลือกวัสดุ 	วิทยาการบรรยายให้ความรู้	๑.๐ ชั่วโมง	
๒	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้ เรื่อง อุปกรณ์ ที่ต้องใช้ - หลักการขาย - ช่องทางการตลาด - การตั้งราคา - บรรจุภัณฑ์ - การสร้างมูลค่า 	<p>เพื่อให้ประชาชนมี</p> <p>ความรู้เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกใช้ อุปกรณ์ให้ เหมาะสม - การตั้งราคา - การเลือกบรรจุ ภัณฑ์ - การสร้างมูลค่า - การควบคุม คุณภาพของ ผลิตภัณฑ์ 	วิทยาการบรรยายให้ความรู้	๑.๐ ชั่วโมง	
๓	<ul style="list-style-type: none"> - การเลือกผ้า - การวัดขนาดผ้า 	<p>เพื่อให้ประชาชนมี</p> <p>ความรู้ และฝึก</p> <p>ทักษะ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกผ้า - การวัดขนาดผ้า 	วิทยาการบรรยายให้ความรู้ และฝึกปฏิบัติ	-	๑.๐ ชั่วโมง

โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	จุดประสงค์	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	- การวัดที่ต้องใช้ ทำแพทเทิร์น - การวางแพทเทิร์นลงบนผ้า	เพื่อให้ประชาชนมี ความรู้ และฝึก ทักษะ - การวัดที่ต้องใช้ ทำแพทเทิร์น - การวาง แพทเทิร์นลงบนผ้า	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑.๐ ชั่วโมง	
๕	- การตัดและการเย็บ	เพื่อให้ประชาชนมี ความรู้ และฝึก ทักษะ - การตัด และการเย็บ	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๔.๐ ชั่วโมง	
๖	- การใส่ยางยืด	เพื่อให้ประชาชนมี ความรู้ และฝึก ทักษะ - การใส่ยางยืด	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ และฝึกปฏิบัติ	-	๑.๐ ชั่วโมง
๗	- การเก็บรายละเอียดและ ความเรียบร้อยของชิ้นงาน	เพื่อให้ประชาชนมี ความรู้ และฝึก ทักษะการเก็บ รายละเอียดและ ความเรียบร้อย ตรวจสอบชิ้นงาน	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ และฝึกปฏิบัติ	-	๑.๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

- อุปกรณ์ วัสดุต่าง ๆ
- เอกสารประกอบการบรรยาย

การวัดและประเมินผล

๑. ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าอบรม มีความรู้เรื่องการทำหมอนรองคอ
๒. ร้อยละ ๘๐ มีความสนใจในการร่วมกิจกรรมและรับฟังการบรรยาย

เกณฑ์การจบหลักสูตร

ผู้เรียนต้องผ่านการปฏิบัติจริงครบตามจำนวนระยะเวลาของหลักสูตรที่กำหนดไว้

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำซูชิ 5 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ.....

ความเป็นมา

ซูชิ (「寿司」 sushi - และมีการเขียนหลายแบบ ได้แก่ すし、鮓、鮓、
 寿斗、寿し、壽司?) หรือ ข้าวปั้นมีหน้า เป็นอาหารญี่ปุ่น ที่ข้าวมีส่วนผสมของน้ำส้มสายชู และ
 กินคู่กับปลา เนื้อ หรือ ของหวานชนิดต่างๆ ในประเทศญี่ปุ่น ซูชิมักจะหมายถึงอาหารที่มีส่วนประกอบของ ซูชิ
 เมะชิ (寿司飯, ข้าวที่ผสมน้ำส้มสายชู) และมีหน้าแบบต่างๆเป็นหน้า ที่นิยมได้แก่ อาหารทะเล ผัก ไข่
 เท็ด เนื้อที่นำมาใช้อาจจะเป็นเนื้อดิบ หรือ เนื้อที่ผ่านกระบวนการทำอาหารแล้ว สำหรับในประเทศอื่น
 ซูชิ หมายถึง การรวมกันระหว่างปลากับข้าว ซูชิมีวิวัฒนาการมาเมื่อหลายร้อยปีมาแล้วซึ่งเกิดจากความ
 ต้องการถนอมอาหารของคนญี่ปุ่น และซูชิก็ไม่น่าจะใช่อาหารญี่ปุ่นแท้ๆด้วยเชื่อกันว่าน่าจะนำเข้าจากเมืองจีน
 เมื่อคริสต์ศตวรรษที่ 7 เนื่องจากมีเอกสารโบราณเก่าแก่ของจีนกล่าวถึงอาหารประเภทที่มีหน้าตาเหมือนกับซูชิ
 นี้เอาไว้ตั้งแต่ปลายคริสต์ศตวรรษที่ 2 อาหารดังกล่าวเป็นปลาเค็มที่ใช้ข้าวเป็นตัวหมักจะนำมากินก็ต่อเมื่อปลา
 ได้ที่แล้ว และกินเฉพาะแต่ปลาเท่านั้นส่วนข้าวนั้นเอาไปทิ้ง

ซูชิ หมายถึง การรวมกันระหว่างปลากับข้าว ซูชิมีวิวัฒนาการมาเมื่อหลายร้อยปีมาแล้วซึ่ง
 เกิดจากความต้องการถนอมอาหารของคนญี่ปุ่น และซูชิก็ไม่น่าจะใช่อาหารญี่ปุ่นแท้ๆด้วยเชื่อกันว่าน่าจะ
 นำเข้าจากเมืองจีนเมื่อคริสต์ศตวรรษที่ 7 เนื่องจากมีเอกสารโบราณเก่าแก่ของจีนกล่าวถึงอาหารประเภทที่มี
 หน้าตาเหมือนกับซูชินี้เอาไว้ตั้งแต่ปลายคริสต์ศตวรรษที่ 2 อาหารดังกล่าวเป็นปลาเค็มที่ใช้ข้าวเป็นตัวหมักจะ
 นำมากินก็ต่อเมื่อปลาได้ที่แล้ว และกินเฉพาะแต่ปลาเท่านั้นส่วนข้าวนั้นเอาไปทิ้งอย่างไรก็ดี ยังมีอีกทฤษฎีหนึ่ง
 เชื่อว่าซูชิอาจมีต้นกำเนิดมาจากแถบถิ่นเอเชียอาคเนย์บ้านเราเองด้วยเหตุว่าประเทศเมืองร้อนแถบนี้ มี
 อาหารที่ถนอมหรือหมักด้วยข้าวหลากหลายชนิด ยกตัวอย่างบ้านเราก็ปลาสามั่นไงเขาเลยไม่มองข้ามถึงความ
 เป็นไปได้ตรงนี้เช่นกัน เดิวนั้นมีตู้เย็นแล้วก็ไม่ต้องมาหมักกันกินทั้งข้าวทั้งปลานั้นแหละ อร่อยกว่ากันเยอะ ซูชิ
 มีวิวัฒนาการมาก่อน เมื่อหลายร้อยปีมาแล้ว เกิดจากความต้องการถนอมอาหารของคนญี่ปุ่น...เอ...ใครก็
 ไม่รู้แหละ เขาปลาดิบที่ล้างจนสะอาดแล้วมาหมักกับเกลือและส่วนผสมต่างๆและรอจนได้ที่ จากนั้นก็นำ
 ปลาดิบที่หมักเสร็จแล้ว มารับประทานพร้อมกับข้าวนี้เองที่ทำให้หลายๆ คนเข้าใจไปว่า ซูชิ คือปลาดิบ ซึ่งเป็น
 การเข้าใจผิดครับ อันที่จริง ซาซิมิ(Sashimi) ต่างหากที่คือปลาดิบ และ ซูชิ (Sushi) หมายถึง การรวมกัน
 ระหว่างปลากับข้าวครับอีกอย่าง มีผู้ที่คิดค้นสูตรการทำซูชิขึ้นใหม่ ซึ่งคล้ายคลึงกับซูชิที่เห็นกันอยู่ในปัจจุบัน ก็
 คือ พ่อครัวหัวใสชื่อ โยเฮอิ(Yohei) เขาคิดขึ้นมาตอนประมาณศตวรรษที่ 18 ค่ะ เลยทำให้เราได้กินของ
 อร่อยๆอีกแบบ ถึงจะดิบแต่สะอาดถูกหลักอนามัย

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง
2. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพสำหรับกลุ่มสนใจ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจในการทำอาหารวิชาการทำซูชิ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความสามารถนำไปประกอบอาชีพการทำซูชิ และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้รู้จักใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
4. เพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว เป็นการลดรายจ่ายในครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การเตรียมวัสดุ/ การบรรยาย/ สาธิต	-เพื่อให้ผู้เรียนรู้และ เข้าใจในเนื้อหาของ หลักสูตร การเตรียม และการใช้งานของ วัสดุอุปกรณ์เพื่อให้ ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติจริง	หลักการเตรียมวัสดุ/ เลือกวัสดุ/การบรรยาย ให้ความรู้/สาธิตและ เทคนิคในการทำวิธีการ ทำซูชิที่ถูกต้อง	-บรรยายให้ความรู้ -สาธิต/ฝึกปฏิบัติจริง	1 ชั่วโมง	
2	การฝึกปฏิบัติ จริง	เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึก ปฏิบัติจริง	-วิธีการทำซูชิ ที่ถูกต้อง	-ปฏิบัติจริง		4 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ใบความรู้
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการทำขนมจีบ
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะ

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากภาคปฏิบัติ

เงื่อนไขเกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำไวน์สับปะรด จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ.....

ความเป็นมา

สับปะรด เป็นพืชสวนที่มีการปลูกมากในจังหวัดระยอง เป็นหนึ่งในผลไม้ที่เราต่างก็รู้จักกันเป็นอย่างดี เชื่อว่าทุกคนต้องเคยลิ้มลองรสชาติหวานอมเปรี้ยว และความฉ่ำของน้ำด้านในจากเนื้อสีเหลืองๆ ของมันมาแล้ว บางลูกก็ได้รับรสชาติหวานฉ่ำ แต่บางลูกก็ได้รับรสชาติที่เปรี้ยวหอมหวาน หรือเปรี้ยวชนิดที่ทำให้รู้สึกลิ้นชาจากกรดด้านในของมัน นอกจากการรับประทานแบบสดๆ เป็นผลไม้ที่ให้ความสดชื่นแล้ว ยังนิยมนำไปใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารคาวหวานหลากหลายชนิด ส่วนของแกน สับปะรด ที่เรามักทิ้ง ก็ยังนำไปใช้ประโยชน์ได้เช่นเดียวกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นการถนอมอาหารและสร้างรายได้ สร้างอาชีพให้กับผู้ประกอบการอาชีพได้อย่างมั่นคง และมั่นคง ดังนั้นประชาชนจังหวัดระยองที่ทำการเกษตรกรรมเกี่ยวกับสับปะรดการนำสับปะรดมาแปรรูปเป็นไวน์สับปะรด และสามารถนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ประจำชุมชน หรือตำบล และจังหวัดระยองเพื่อเพิ่มมูลค่าของสับปะรด และลดปริมาณของสับปะรดที่เสียหรือทิ้งโดยกระบวนการแปรรูปสับปะรด(การทำไวน์สับปะรด)

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการทำไวน์สับปะรด เป็นหลักสูตรฝึกอบรมทักษะวิชาชีพให้กับนักเรียนและประชาชนทั่วไปที่ประสงค์จะนำความรู้และความชำนาญที่ได้รับ ไปประกอบอาชีพทั้งในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระส่วนตัว หรือนำไปปรับปรุงงานที่ทำอยู่ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นหรือเพิ่มเติมความรู้ไปปรับใช้พัฒนาคุณภาพชีวิตประจำวัน หลักสูตรนี้ประกอบด้วยความรู้ภาคทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาในการปฏิบัติงานเท่าที่จำเป็น โดยจะเน้นหนักในภาคปฏิบัติ เพื่อให้ผู้ที่เข้ารับการฝึกอบรมทักษะวิชาชีพได้มีประสบการณ์จริงสามารถนำไปปฏิบัติงานได้เมื่อจบหลักสูตร

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการแปรรูปสับปะรด(การทำไวน์สับปะรด)
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและ

สิ่งแวดล้อม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้พื้นฐานและเทคนิคต่างๆของการแปรรูปสับปะรด	-อธิบายและปฏิบัติตามเทคนิคต่างๆของการแปรรูปสับปะรดได้ -อธิบายลักษณะของวัสดุที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมและปลอดภัยต่อผู้บริโภค	- การคัดเลือกสับปะรด - ลักษณะของสับปะรดที่มีคุณภาพ - รูปแบบการทำไวน์สับปะรด -วิธีและขั้นตอนการทำไวน์สับปะรด -วัสดุที่มีคุณภาพเหมาะสมต่อการบรรจุผลิตภัณฑ์	1.วิทยากรบรรยายความรู้เกี่ยวกับคุณภาพของสับปะรดที่มีความเหมาะสมต่อการนำมาแปรรูปและเทคนิคต่างๆของการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ใน การทำไวน์สับปะรด และให้ผู้เรียนได้ทำความรู้จักกับส่วนประกอบต่างๆ ในการทำไวน์สับปะรด รวมทั้งร่วมกันแสดงความคิดเห็นแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสรุปองค์ความรู้ที่ได้	1	
2	ความรู้พื้นฐานและเทคนิคต่างๆของการทำไวท์สับปะรด	อธิบายและปฏิบัติตามเทคนิคต่างๆ และวิธีขั้นตอนของการทำไวท์สับปะรด	- ขั้นตอนการจัดเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการทำไวท์สับปะรด -วิธีและขั้นตอนการทำไวท์สับปะรด - บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาไวน์สับปะรดก่อนนำสู่ตลาด	1. วิทยากรบรรยายความรู้และเทคนิคต่างๆของการทำไวท์สับปะรด พร้อมทั้งสาธิตวิธี ขั้นตอนและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงรวมทั้งร่วมกันแสดงความคิดเห็นแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสรุปองค์ความรู้ที่ได้ 2. ฝึกปฏิบัติจริงกับวิทยากรผู้สอนเกี่ยวกับเรื่องการทำไวท์สับปะรด	1	3

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร / ใบความรู้ / VCD DVD
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงาน

เงื่อนไขเกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60