

## หลักสูตร การทำมะม่วงแช่บ๊วย จำนวน 10 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโกสุมพินคร

### 1.ความเป็นมา

มะม่วงถือว่าเป็นผลไม้พื้นเมืองของไทยนิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายเป็นผลไม้ที่มีทุกฤดูกาลและปราศจากสารพิษมีประโยชน์สารพัดอย่าง สามารถนำเอาส่วนของพีชชนิดนี้ มาทำประโยชน์ใช้สอยและรับประทานเป็นผลไม้ที่นิยมปลูกเนื่องจากมะม่วง คงความสดอยู่ได้หลายวันก่อนที่จะช้ำเกินไป และมีคุณค่าทางอาหาร มากมาย มีชื่อเรียกเป็นภาษาพื้นเมืองแตกต่างกันออกไปในแต่ละท้องถิ่นนอกจากจะรับประทานสดแล้วยังสามารถนำมาแปรรูปเป็น มะม่วงแช่บ๊วย มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงกวนฯ สามารถรับประทานเป็นอาหารหลักและเป็นอาหารรับประทานเล่นได้ เป็นอีกตำบลหนึ่งที่ประชาชนปลูกมะม่วง เป็นจำนวนมากทำให้ผลิตล้นตลาด อีกทั้งราคา ค่อนข้างต่ำ

สกร.อำเภอโกสุมพินครซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำมะม่วง แช่บ๊วยให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

### 2.หลักการของหลักสูตร

เป็นการจัดหลักสูตรด้านเกษตรกรรม ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการ เรียนรู้ การวัดและประเมินผล เน้นบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในเขตพื้นที่ให้บริการ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในเขต พื้นที่และการจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำมะม่วงแช่บ๊วยมุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคงโดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่คุณธรรมพร้อมส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายและการจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรมเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาอาชีพ ก่อให้เกิดรายได้

### 3. จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายความเป็นมาของการทำมะม่วงแช่บ๊วยได้
2. อธิบายการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
3. สามารถทำมะม่วงแช่บ๊วยได้
4. คิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายมะม่วงแช่บ๊วยได้
5. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำมะม่วงแช่บ๊วยได้

### 4. เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### 5. ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

### 6. เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของการทำมะม่วงแช่บ๊วย
2. การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
3. ขั้นตอนการทำมะม่วงแช่บ๊วย
4. การคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำมะม่วงแช่บ๊วยต่างๆ
5. ช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำมะม่วงแช่บ๊วยต่างๆ

### 7. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอธิบายแลกเปลี่ยนประสบการณ์เรียนรู้

## 8. โครงสร้างหลักสูตร

| เรื่อง                                     | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                              | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                       | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ชั่วโมง |         |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                            |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำมะม่วงแช่บัว | 1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ 4<br>บอกทิศทางการประกอบอาชีพ<br>ทำมะม่วงแช่บัว                                                                       | 1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำมะม่วงแช่บัว<br>4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำมะม่วงแช่บัว                                                                                                 | 1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้<br>ความสำคัญของความเป็นไปได้แหล่งเรียนรู้<br>และทิศทาง การประกอบอาชีพการทำมะม่วงแช่บัว                                                                                                                                                                                                                                                           | 1       | 1       |
| 2.ทักษะการประกอบอาชีพ                      | 1 เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูป<br>ทำมะม่วงแช่บัว<br>2. การใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำมะม่วงแช่บัว<br>3. งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์<br>4. สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์<br>5.ขั้นตอน ราคาต้นทุนค่าวัสดุอุปกรณ์ | 1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน<br>การทำมะม่วงแช่บัว<br>2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำมะม่วง<br>แช่บัว<br>3. งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ<br>อุปกรณ์<br>4. สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์<br>5.ขั้นตอนวิธีการทำมะม่วงแช่บัว<br>-การคิดราคาต้นทุน<br>-ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำมะม่วงแช่บัว | วิทยากรบรรยายและแนะนำวัสดุอุปกรณ์ใน<br>ทำมะม่วงแช่บัว<br>-วิทยากรบรรยายพร้อมคำนวณงบประมาณ<br>ในการจัดซื้ออุปกรณ์<br>-วิทยากรสาธิตการทำมะม่วงแช่บัวให้ผู้เรียน<br>ฝึกปฏิบัติการทำมะม่วงแช่บัว<br>-วิทยากรตรวจสอบ และอธิบายเพิ่มเติม<br>-วิทยากรบรรยายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุน<br>ค่าวัสดุอุปกรณ์ค่าส่วนผสมค่าแรงงาน<br>ค่าสาธารณูปโภคและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ<br>-วิทยากรตรวจสอบความถูกต้อง | 2       | 3       |

| เรื่อง                       | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                 | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                               | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                          | ชั่วโมง |         |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                              |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                  | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                              |                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ค่าส่วนผสมการทำมะม่วงแช่บัว</li> <li>- ค่าแรงงาน</li> <li>- ค่าสาธารณูปโภค</li> </ul>                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                  |         |         |
| 3.การบริหารจัดการ<br>ในอาชีพ | 1.การเลือกทำเลที่ตั้ง<br>2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน<br>3.การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์<br>จุดคุ้มทุน<br>4.การบรรจุภัณฑ์<br>5.การจัดจำหน่าย<br>6.การทำบัญชีอย่างง่าย | <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเลือกทำเลที่ตั้ง</li> <li>- การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</li> <li>- การคิดราคาต้นทุนและการ<br/>วิเคราะห์จุดคุ้มทุน</li> <li>- การบรรจุภัณฑ์</li> <li>- การจัดจำหน่าย</li> <li>- การทำบัญชีอย่างง่าย</li> </ul> | -วิทยาการบรรยายและสาธิตการเลือกทำเล<br>ที่ตั้งการจัดและตกแต่งหน้าร้าน การคิด<br>ราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน<br>การบรรจุภัณฑ์การจัดจำหน่ายการทำบัญชี<br>อย่างง่าย<br>-ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ | 1       | 2       |

## 9. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

## 10. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## 11. การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

## 12. เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการสมัคร
2. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
3. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
4. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
5. วุฒิบัตร
6. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## 13. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำมะม่วงแช่บ๊วย สามารถนำความรู้และประสบการณ์ เทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

.....งานหลักสูตร/เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวยมลพร โสภภาพันธุ์) งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวจรัสศรี คำแหง)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางภัทร์ศินี มณีธรรม) ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ  
(นายก่าจร หัตไทย)

ผู้อำนวยการ กศน.อ.พรานกระต่าย ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.พรานกระต่าย  
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อ.โกสุมพินคร ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.โกสุมพินคร