หลักสูตร การทำมะม่วงแช่บ๊วย จำนวน 15 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสัมพีนคร

1.ความเป็นมา

มะม่วงถือว่าเป็นผลไม้พื้นเมืองของไทยนิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายเป็นผลไม้ที่มีทุกฤดูกาลและปราศจากสารพิษมีประโยชน์สารพัดอย่าง สามารถนำเอาส่วน ของพืชชนิดนี้ มาทำประโยชน์ใช้สอยและรับประทานเป็นผลไม้ที่นิยมปลูกเนื่องจากมะม่วง คงความสดอยู่ได้หลายวันก่อนที่จะช้าเกินไป และมีคุณค่าทางอาหาร มากมาย มีชื่อเรียกเป็นภาษาพื้นเมืองแตกต่างกันออกไปในแต่ละท้องถิ่นนอกจากจะรับประทานสดแล้วยังสามารถนำมาแปรรูปเป็น มะม่วงแช่บ๊วย มะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงกวนฯ สามารถรับประทานเป็นอาหารหลักและเป็นอาหารรับประทานเล่นได้ เป็นอีกตำบลหนึ่งที่ประชาชนปลูกมะม่วง เป็นจำนวนมากทำให้ผลิตล้นตลาด อีกทั้งราคา ค่อนข้างต่ำ

สกร.ระดับอำเภอโกสัมพีนครซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำมะม่วง แช่บ๊วยให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

2.หลักการของหลักสูตร

เป็นการจัดหลักสูตรด้านเกษตรกรรม ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการ เรียนรู้ การวัดและประเมินผล เน้นบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในเขตพื้นที่ให้บริการ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในเขต พื้นที่และการจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำมะม่วงแช่บ๊วยมุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคงโดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่คุณธรรมพร้อมส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายและการจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการอบรมเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง 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. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำทำมะม่วงแช่บ๊วยได้

4.เป้าหมาย

1.ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

2.ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5.ระยะเวลา จำนวน 15 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 9 ชั่วโมง

6.เนื้อหาหลักสูตร

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

7.การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอธิบายแลกเปลี่ยนประสบการณ์เรียนรู้

8.โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการ ทำมะม่วงแช่บ๊วย	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ 4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพทำมะม่วงแช่บ๊วย	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำมะม่วงแช่บ๊วย 4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำมะม่วงแช่บ๊วย	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญของความเป็นไปได้แหล่งเรียนรู้และทิศทาง การประกอบอาชีพการทำมะม่วงแช่บ๊วย	1	2
2.ทักษะการประกอบอาชีพ	1 เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปทำมะม่วงแช่บ๊วย 2. การใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำมะม่วงแช่บ๊วย 3. งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 4. สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 5.ขั้นตอน ราคาต้นทุนค่าวัสดุอุปกรณ์	1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมะม่วงแช่บ๊วย 2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำมะม่วงแช่บ๊วย 3. งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 4. สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 5.ขั้นตอนวิธีการทำมะม่วงแช่บ๊วย -การคิดราคาต้นทุน -ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำมะม่วงแช่บ๊วย	วิทยากรบรรยายและแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในทำมะม่วงแช่บ๊วย -วิทยากรบรรยายพร้อมคำนวณงบประมาณในการจัดซื้ออุปกรณ์ -วิทยากรสาธิตการทำมะม่วงแช่บ๊วยให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำมะม่วงแช่บ๊วย -วิทยากรตรวจสอบ และอธิบายเพิ่มเติม -วิทยากรบรรยายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุนค่าวัสดุอุปกรณ์ค่าส่วนผสมค่าแรงงานค่าสาธารณูปโภคและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ -วิทยากรตรวจสอบความถูกต้อง	2	4

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- ค่าส่วนผสมการทำมะม่วงแช่บ๊วย - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค			
3.การบริหารจัดการในอาชีพ	1.การเลือกทำเลที่ตั้ง 2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3.การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 4.การบรรจุภัณฑ์ 5.การจัดจำหน่าย 6.การทำบัญชีอย่างง่าย	- การเลือกทำเลที่ตั้ง - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน - การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน -การบรรจุภัณฑ์ - การจัดจำหน่าย - การทำบัญชีอย่างง่าย	-วิทยากรบรรยายและสาธิตการเลือกทำเลที่ตั้งการจัดและตกแต่งหน้าร้าน การคิดราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน การบรรจุภัณฑ์การจัดจำหน่ายการทำบัญชีอย่างง่าย -ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	1	1

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	โครงการประกอบอาชีพ	1.บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 2. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 3. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 5. อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 6. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ 7. ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	1. ความสำคัญของโครงอาชีพ 2. ประโยชน์ของโครงการอาชีพการ 3. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4. การเขียนโครงการอาชีพ 5. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงอาชีพ	1.จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิด เป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 3. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียน โครงการอาชีพ 4. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ 5. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง	2	2

				6. กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพและใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพ		
					รวม	6	9

9.สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารการประกอบการเรียน
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
(นางสาวทัศวรรณ โสภาพันธุ์) งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวจรัสศรี คำแหง)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางภัทร์ศินี มณีธรรม) ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ
(นายกำจร หัดไทย)
ผู้อำนวยการ กศน.อ.พรานกระต่าย ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.พรานกระต่าย
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการสถานศึกษา กศน.อ.โกสัมพีนคร ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.โกสัมพีนคร