

หลักสูตรการทำน้ำลำไย จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

ผลิตภัณฑ์จากเนื้อลำไย เนื้อลำไย สามารถใช้บริโภคแบบสดหรือแปรรูป ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในตลาดคือลำไยกระป๋อง ลำไยแห้ง นอกจากนี้มีการศึกษานำเนื้อลำไยมาแปรรูปมากมาย เช่น ไส้ขนม ขนม่ป้ง ข้าวเหนียวเปียก ข้าวต้ม ลูกก๊ี้ เค้ก บัวลอยไข่ ลืมกลืน ลอยแก้ว วุ้น เนื้อลำไย ผสมน้ำตาลทรายแดงตากแห้ง ลำไยกวน ลำไยเชื่อม เครื่องดื่มน้ำลำไยชนิดเป็นเม็ด เครื่องดื่มน้ำลำไยผง น้ำลำไยหวานเข้มข้น ลำไยในน้ำเชื่อม ลำไยแช่แข็ง มีผลงานวิจัย เครื่องดื่มน้ำลำไย ช่วยล้างพิษ มีคุณประโยชน์ต่อร่างกายมากมาย เมื่อบริโภคในปริมาณที่เพียงพอต่อร่างกาย

การดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามความต้องการของชุมชนจึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำน้ำลำไย หลักสูตร 3 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของ ชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน พร้อมส่งเสริมให้เป็นสินค้าขายหน้าร้านและออนไลน์ได้
3. สามารถนำความรู้การอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำน้ำลำไย
2. ผู้เรียนมีทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ผู้เรียนมีช่องทางการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	3	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	40	นาที
ภาคปฏิบัติ	2	ชั่วโมง 20 นาที

โครงสร้างหลักสูตร
รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำลำไย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้ ความเข้าใจในการทำน้ำลำไย	มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำน้ำลำไย	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำลำไย 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำลำไย - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำน้ำลำไย - ลักษณะของผู้บริโภค - แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำน้ำลำไย - ทิศทางการประกอบอาชีพทำน้ำลำไย	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำลำไย พร้อมใบความรู้	10 นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำน้ำลำไย 2. มีทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. ขั้นตอนการทำน้ำลำไย - การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำน้ำลำไย - อัตราส่วน/ส่วนผสมน้ำลำไย - การจำหน่าย 3. การเลือกแบบบรรจุภัณฑ์น้ำลำไยให้น่ารับประทาน	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	20 นาที	2 ชั่วโมง 20 นาที
3.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	มีช่องทางการประกอบอาชีพ	1. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำลำไย - การคิดคำนวณต้นทุนการทำน้ำลำไย - การวางแผนการขาย	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน 3. ทำแบบทดสอบ	10 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้การทำไข่เยี่ยวม้า
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ใบงาน/แบบทดสอบ

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานจากการฝึกปฏิบัติ