

หลักสูตรวิชาผลิตภัณฑ์จากข้าวมะจานู

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน วิชาผลิตภัณฑ์จากข้าวมะจานู จำนวน 1๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอมายอ

ความเป็นมา

จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน ประชาชนมีความจำเป็นต้องมีอาชีพเสริมเพื่อลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว โดยเฉพาะในพื้นที่ตำบลลูโบะอีไร อำเภอมายอ จังหวัดปัตตานี ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป รายได้ส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับฤดูกาล ทำให้รายได้ไม่แน่นอนและไม่เพียงพอต่อการดำรงชีวิตในระยะยาว ซึ่งในพื้นที่ดังกล่าวมีทรัพยากรทางการเกษตรและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญ โดยเฉพาะ **ข้าวมะจานู** ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นบ้านที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารและขนมพื้นบ้านได้หลากหลาย เช่น ละคร แกละแม ขนมกระโดดแทง ขนมเปียกปูน และผลิตภัณฑ์แปรรูปอื่น ๆ ที่ได้รับความนิยมในชุมชนและสามารถพัฒนาเป็นสินค้าเพื่อสร้างรายได้ได้จริง หากมีการพัฒนาความรู้ด้านการแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาดอย่างเหมาะสม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอมายอ จึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการประกอบอาชีพให้กับประชาชนในชุมชน โดยเฉพาะการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด จึงได้พัฒนาหลักสูตร วิชาผลิตภัณฑ์จากข้าวมะจานู ภายใต้โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้กระบวนการแปรรูปข้าวมะจานูให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารและขนมพื้นบ้านที่มีคุณภาพ สามารถบริโภคภายในครัวเรือนและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวและชุมชน

การจัดการเรียนการสอนเน้นการฝึกปฏิบัติจริง ตั้งแต่ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับข้าวมะจานู การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการแปรรูป การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน และแนวทางการจำหน่าย ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ได้ทันทีหลังจบการอบรม อันจะนำไปสู่การสร้างอาชีพ การสร้างรายได้ และการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอย่างแท้จริง

หลักการของหลักสูตร

1. การเน้นความรู้และทักษะการปฏิบัติจริง (Hands-on Practice)

- เน้นการลงมือปฏิบัติ : ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการแปรรูปข้าวมะจานูเป็นผลิตภัณฑ์ในสภาพแวดล้อมจริงหรือใกล้เคียงสถานการณ์จริง ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กระบวนการแปรรูป การปรุง การบรรจุ และการเก็บรักษา เพื่อให้เกิดความชำนาญและสามารถนำไปใช้ได้จริงหลังจบการอบรม
- บูรณาการความรู้ ทักษะ และคุณธรรม : ผสมผสานความรู้ด้านการแปรรูปอาหาร การใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างถูกต้อง สุขอนามัยและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร ควบคู่กับการปลูกฝังคุณธรรม ได้แก่ ความซื่อสัตย์

ความขยัน อดทน ความประณีต และความมีวินัยในการทำงาน เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดและผู้บริโภค

- เรียนรู้ครบวงจร : มุ่งพัฒนาผู้เรียนทั้งด้านความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ เพื่อให้สามารถประกอบอาชีพด้านผลิตภัณฑ์จากข้าวมะจานได้อย่างมีคุณภาพและยั่งยืน

2. การบูรณาการการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

- ส่งเสริมการใช้ข้าวมะจานและวัตถุดิบในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า ลดการสูญเสียในกระบวนการผลิต
- ส่งเสริมการจัดการวัตถุดิบและของเหลือจากการแปรรูปอย่างเหมาะสม เช่น การนำเศษวัตถุดิบไปใช้ประโยชน์หรือแปรรูปต่อยอด
- ส่งเสริมการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- ฝึกปฏิบัติจริงโดยใช้พื้นที่ในชุมชนหรือศูนย์การเรียนรู้ เพื่อ
 - ปลูกฝังจิตสำนึกในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
 - ใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด

3. การพัฒนาอาชีพและการสร้างรายได้ (Career Development)

- **มุ่งสู่การมีงานทำและการสร้างรายได้** เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวมะจานไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้แก่ตนเอง ครอบครัว และชุมชน
- **ครอบคลุมการจัดการอาชีพ** โดยให้ความรู้พื้นฐานด้านการบริหารจัดการ เช่น
 - ความรู้เกี่ยวกับข้าวมะจานและประเภทของผลิตภัณฑ์แปรรูป
 - การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการผลิต
 - การคำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่าย
 - การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
 - มาตรฐานความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร
- **สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง** เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถประกอบอาชีพได้อย่างมั่นคง มีคุณภาพชีวิตที่ดี และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวมะจานูได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม เพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายให้แก่ตนเองและครอบครัว
3. เพื่อส่งเสริมการดำรงชีวิตและประกอบอาชีพตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน

เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

- แม่บ้านที่ต้องการรายได้เสริม จำนวน 1๕ คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

- กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวมะจานู สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพซึ่งก่อให้เกิดรายได้แก่ตนเอง ครอบครัว และชุมชน

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 11 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวมะจานู	1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ประวัติความเป็นมา และความสำคัญของข้าวมะจานูในชุมชน ๒. ผู้เรียนสามารถระบุประเภทผลิตภัณฑ์ และเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปได้อย่างเหมาะสม	- ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของข้าวมะจานู ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นบ้านในพื้นที่ตำบลลูโบะยิไร - ลักษณะและประเภทของผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น ละแซ กาละแม ขนมกระโดดแทง ขนมเปียกปูน - ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูป	1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องประวัติความเป็นมาและความสำคัญของข้าวมะจานู 2. วิทยากรอธิบายให้ความรู้เรื่องเทคนิคการเลือกข้าวมะจานูที่มีคุณภาพ และประเภทของวัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับการแปรรูปแต่ละชนิด ลักษณะและประเภทของผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น ละแซ กาละแม ขนมกระโดดแทง ขนมเปียกปูน 3. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ และหาข้อมูลความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมจากอินเทอร์เน็ต	1	1

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1. ผู้เรียนมีทักษะในการเตรียมวัตถุดิบและการแปรรูปข้าวมะจานูตามขั้นตอนที่ถูกต้อง 2.2. ผู้เรียนสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ (ละแซ กาละแม หรือขนมพื้นบ้านอื่น ๆ) ได้อย่างมีคุณภาพ 2.3. ผู้เรียนสามารถบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกสุขลักษณะ	- การเตรียมวัตถุดิบ การคัดเลือก การทำความสะอาด และการเตรียมส่วนผสมประกอบ - การเตรียมกระบวนการแปรรูป การเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงานให้สะอาด การวางแผนลำดับขั้นตอนการทำงาน และการกำหนดปริมาณวัตถุดิบก่อนการผลิต - ขั้นตอนการแปรรูป การผสม การปรุง การขึ้นรูป และการควบคุมคุณภาพตามลักษณะและประเภทของผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น ละแซ กาละแม ขนมกระโดตแทง ขนมเปียกปูน	1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง 1.1. ทักษะการเตรียมการผลิต และการเตรียมส่วนผสมประกอบ 1.2. การวางแผนงานในการแปรรูปข้าวมะจานู 2. ผู้เรียนร่วมฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าวมะจานู โดยมีวิทยากรสาธิตตามลำดับขั้นตอน ดังนี้ 2.1. การเตรียมพื้นที่และวัสดุอุปกรณ์ให้ถูกสุขลักษณะ การวางแผนลำดับขั้นตอนการทำงาน และการกำหนดปริมาณวัตถุดิบก่อนการผลิต 2.2. ขั้นตอนการแปรรูป การผสม การปรุง การขึ้นรูป และการควบคุมคุณภาพตามลักษณะประเภทของผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น ละแซ กาละแม ขนมกระโดตแทง ขนมเปียกปูน 2.3. การปรุงและการกวน/นึ่งตามสูตรผลิตภัณฑ์	2	9

			- แปรรูปข้าวมะจานูเป็นผลิตภัณฑ์ การแปรรูปข้าว มะจานูตามขั้นตอนที่ถูกต้อง ตั้งแต่การผลิต การปรุง การขึ้นรูป การควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต และการแก้ไขปัญหา	2.4. การขึ้นรูปและการบรรจุภัณฑ์		
--	--	--	---	---------------------------------	--	--

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1. ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และวิเคราะห์ตลาดในชุมชนได้ 3.2. ผู้เรียนเรียนรู้การสร้างแบรนด์เบื้องต้น และการใช้สื่อออนไลน์ในการจำหน่าย การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา การเลือกและบรรจุผลิตภัณฑ์อย่างถูกสุขลักษณะ การเก็บ	- การบริหารจัดการตลาด - สำรวจแหล่งเงินทุน - กำหนดมาตรฐานชิ้นงาน - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - การบริหารจัดการตลาด - วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน และผู้ใช้บริการ - การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย - การส่งออกต่อการตลาด	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ โดยการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวมะจานูใช้เทคนิคการจัดองค์ประกอบภาพถ่ายสินค้าด้วยสมาร์ทโฟนเพื่อการขายออนไลน์ระบุราคา และมีการรีวิว เพื่อดึงดูดลูกค้า 1.๑ วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการสร้างแบรนด์ (Branding) ๑.2 การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต และการตลาด (ค่าวัสดุ, ค่าแรง, ค่าเสื่อมอุปกรณ์, ต้นทุนแฝง) - การบริหารจัดการตลาด - สำรวจแหล่งเงินทุน - กำหนดมาตรฐานชิ้นงาน - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	1	1

		รักษาเพื่อคงคุณภาพ และยืดอายุการจำหน่าย		- การบริหารจัดการตลาด - วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน และผู้ใช้บริการ - การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย 2. ครูผู้สอนส่งเสริมและให้คำแนะนำแก่ผู้เรียนด้านการรับออเดอร์ ในการค้าขายออนไลน์ และขายหน้าร้านทั่วไปที่สนใจ และส่งเสริมสนับสนุน ดังนี้ - กลยุทธ์การตั้งราคาขายและการวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย - การตลาดออนไลน์ (การเปิดเพจ Facebook, การใช้ TikTok - การสั่งออเดอร์การตลาด		
--	--	--	--	---	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารการประกอบ วิชาผลิตภัณฑ์จากข้าวมะจานู
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติจริง และได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

หลักสูตร

ลงชื่อ

ผู้รับผิดชอบ

(นางรุษมีณี คาสเทมูกัล)
ครูอาสาสมัครฯ ประจำ ศรช.

ลงชื่อ

หัวหน้างาน

อาชีพ

(นางสาวนุรีชน์ สาเมาะ)
ครู

ลงชื่อ

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายอับดุลวาริส เจ๊ะอุบง)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับ
อำเภอ

ที่	ศก.ระดับ ตำบล	ชื่อหลักสูตร	จำนวน ชั่วโมง	ประเภทกลุ่มเป้าหมาย	จำนวนกลุ่ม เป้าหมาย	ระดับ หลักสูตร	รายละเอียดค่าใช้จ่าย
1 2	ลูโบะยี่ไร	ผลิตภัณฑ์ จากข้าว มะจานู	15 ชม.	- แม่บ้านที่ต้องการรายได้เสริม จำนวน 15 คน	15 คน	พื้นฐาน	1. ค่าวิทยากร 120 บาท x 15 ชั่วโมง = เงิน 1,800 บาท 2. ค่าวัสดุฝึก เงิน 1,800 บาท 1. น้ำตาลทรายขาว 30 บาท x 40 1,200 บาท 2. แป้งข้าวเจ้า 20 บาท x 20 400 บาท 3. น้ำตาลแว่น 100 บาท x 2 กิโลกรัม 200 บาท รวมเป็นเงิน 3,600 บาท

