

# หลักสูตรอาชีพการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

กลุ่มวิชา เกษตรกรรม

## ความเป็นมา

การจัดการศึกษาในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน กศน. อำเภอพุนพิน โดยกศน.ตำบลลิเล็ด จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนพัฒนาการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำไว้ว่า ต้องเป็นการดำเนินการที่มีความยืดหยุ่นด้วยหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม เป็นผู้ขำอู่น้ำที่สำคัญของโลก ผลิตสินค้าทางการเกษตรสำหรับกาบริโภคที่ภายในประเทศ และส่งเป็นสินค้าออก ดังนั้นการจัดทำหลักสูตรอาชีพเกี่ยวกับสาขาการเกษตรจึงนับว่ามีความสำคัญอย่างยิ่ง การทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นจึงเป็นอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจและนำลงทุนเนื่องจากขั้นตอนการผลิตไม่สลับซับซ้อน ให้ผลตอบแทนดี ไม่จำเป็นต้องลงทุนสูง

กศน.อำเภอพุนพิน โดยกศน.ตำบลลิเล็ด ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นขึ้น โดนเน้นให้กลุ่มเป้าหมายสามารถประกอบอาชีพการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ภายใต้วิถีชีวิตความพอเพียงในชุมชน เพื่อนำไปสู่การมีงานทำอย่างมั่นคงและยั่งยืน

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย เปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดหมายมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. กลุ่มเป้าหมายตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม

๒. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะการประกอบอาชีพและบริหารจัดการอาชีพการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓. กลุ่มเป้าหมาย มีคุณธรรม จริยธรรมและจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา ๑๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎีจำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติจำนวน ๙ ชั่วโมง

รวมจำนวน ๑๕ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร(แผนการสอน/แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	๑.สามารถบอกพันธุ์มะพร้าว ประโยชน์ของมะพร้าว และการเลือกมะพร้าวที่เหมาะสมในการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	๑ ความหมายของน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ๒ พันธุ์มะพร้าว ๓ คุณประโยชน์ของมะพร้าว ๔ การเลือกมะพร้าว	๑.วิทยากรอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ได้ ๒. วิทยากรอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ได้ ๓.วิทยากรอธิบายถึงถึงแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับความสำคัญในการประกอบอาชีพน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นได้ ๔. วิทยากรอธิบายการเข้าใจถึงสถานการณ์ตลาดน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ในปัจจุบันได้ ในปัจจุบัน	๓	-
๒	วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	๑.สามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	๑.วิทยากรอธิบายถึงการเลือกสรรวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น - เนื้อมะพร้าว - น้ำอุ่น - กระชอน หรือผ้าขาวบาง - หม้อต้มน้ำ และตะแกรง - ขวดบรรจุภัณฑ์	๓	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	ขั้นตอนการทำ น้ำมันมะพร้าว สกัดเย็น	๑.สามารถทำน้ำมัน มะพร้าวสกัดเย็นได้	ขั้นตอนการทำ น้ำมันมะพร้าว สกัดเย็น	วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำ น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น พร้อม สาธิตขั้นตอนการทำน้ำมัน มะพร้าวสกัดเย็น ให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตาม ๑.เลือกมะพร้าวแก่ที่ไม่มีจีว ๒.เนื้อมะพร้าวที่ขูดแล้ว ๓.เนื้อมะพร้าว ๑ ส่วน น้ำอุ่น ๑ ส่วน หรือปริมาณเท่ากัน คั้น ด้วยน้ำอุ่นเพื่อให้ได้น้ำกะทิ ๔.เสร็จแล้วกรองด้วยกระชอน หรือผ้าขาวบาง ๕.นำน้ำกะทิที่ได้ทั้งหมดเทใส่ ภาชนะทรงกระบอก เช่น หม้อ ขวดโหล โถ เข็ยอกน้ำ หรือชาด น้ำเปล่าที่สะอาดเติมน้ำอุ่น เท่ากับปริมาณน้ำกะทิ เช่น เมื่อ ได้น้ำกะทิ ๑๐ กิโลกรัม ให้เติม น้ำอุ่น ๑๐ กิโลกรัม โดยการชั่ง ตวง ๖.ปิดฝาไม่ต้องแน่นหรือไม่ปิดก็ ได้ ตั้งไว้ในบ้านอุณหภูมิปกติหัว กะทิจะค่อยๆลอยขึ้นด้านบน	-	๓
๔	ขั้นตอนการทำ น้ำมันมะพร้าว สกัดเย็น	๑.สามารถทำน้ำมัน มะพร้าวสกัดเย็นได้	ขั้นตอนการทำ น้ำมันมะพร้าว สกัดเย็น	วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำ น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น พร้อม สาธิตขั้นตอนการทำน้ำมัน มะพร้าวสกัดเย็น ให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตาม(ต่อ) ๗.ประมาณ ๑๒ ชั่วโมงจะเห็น น้ำมันใส หากหมักด้วยภาชนะใส ถ้าเป็นภาชนะทึบให้เปิดฝ้าครี มกะทิด้านบนดู หากใส่ภาชนะใส หมัก จะมองเห็นการเปลี่ยนแปลง เป็น ๕ ชั้น คือ ชั้นที่ ๑ ฝ้าครีมกระตะ ชั้นที่ ๒ น้ำมันมะพร้าวใส ชั้นที่ ๓ ครีมกะทิที่ไม่เป็นน้ำมัน ชั้นที่ ๔ น้ำหมัก ชั้นที่ ๕ ตะกอน		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๘.เตรียมภาชนะกรอง ต้องเป็นถ้วย ทนความร้อน(เพื่อจะได้ไม่ต้อง เปลี่ยนตอนจะระเหยน้ำ)หรือหม้อใบ เล็ก นำกระชอนหรือตะแกรง วางบน ปากถ้วย แล้วนำผ้าขาวบางพับ ๘ ชั้น (มากชั้นเพื่อให้ได้น้ำมันใสไม่มีตะ กรอน) หรือใช้กระดาษชนิดกรอง ๙.น้ำมันมะพร้าวที่สกัดได้ตั้งทิ้งไว้ ๑ คืน เพื่อให้ตกตะกรอน ตักเอาน้ำมัน ใสที่อยู่ด้านบน ๑๐. นำน้ำมันใสหม้อต้มให้เดือด นำ ตะแกรงวางบนปากหม้อ หรือใช้หม้อ ซึ้ง พอน้ำเดือดแล้วเบาไฟ ๑๑. นำน้ำมันมะพร้าวใสที่ได้จาก การกรองขึ้นวางไว้บนตะแกรง ๑๒. ใช้ช้อนช่วยคนเพื่อให้ความชื้น หรือน้ำที่ปนมาระเหยออกไปเร็วขึ้น ๑๓. น้ำมันที่ระเหยน้ำแล้ว ใช้ได้ทันที ๑๔. หลังจากน้ำมันระเหยแล้วนำใส่ บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้	-	๓
๕	๑.แหล่งเรียนรู้  ๒.การพัฒนา ผลิตภัณฑ์	๑.สถานที่ที่ผลิต แหล่งเรียนรู้  ๒.มีความรู้ความ เข้าใจในการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ ไปสู่ OTOP	สถานที่ แหล่ง เรียนรู้	วิทยากรอธิบายถึงแหล่งเรียนรู้ เกี่ยวกับการทำน้ำมันมะพร้าวสกัด เย็น	-	๓

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ คู่มือ เอกสาร ใบความรู้
๒. สื่อบุคคล / ภูมิปัญญา
๓. สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร



## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕
๒. มีผลการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานอาชีพการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ที่ได้มาตรฐานเป็นที่น่าพึงพอใจ

## เอกสารหลักฐาน การผ่านการฝึกอบรม/การจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษาในสังกัดสำนักงาน กศน.
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตรที่สถานศึกษาออกให้กับผู้เรียนจบหลักสูตร