

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูและไส้กรอกอีสาน จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี

ความเป็นมา

ในภาวะการณปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจและเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูงมีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้นอีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบ ปัญหาด้านเศรษฐกิจราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูงประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นดังนั้นการ ประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียวการสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพ เศรษฐกิจในปัจจุบันโดยเฉพาะอย่างยิ่งประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอรัตนบุรี ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับ การเกษตรเป็นอาชีพหลักและมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอรัตนบุรี ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุน การจัดการศึกษาและฝึกอาชีพตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดงความเห็นประชุม ประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนและฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถในการพัฒนาตนเองโดยมี วัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ทักษะสร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพและได้ยึดแนวทาง ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตามอีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายใน ชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนอำเภอรัตนบุรี การศึกษาแบบ พัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูและไส้กรอกอีสาน จำนวน ๑๒ ชั่วโมงขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงในการทำแหนมหมู และไส้กรอกอีสาน ที่มีความ หลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็น และหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในการจัดการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำแหนมหมู และไส้กรอกอีสาน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูและไส้กรอกอีสาน
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำแหนมหมู และไส้กรอกอีสาน ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพ เสริมได้

เป้าหมาย ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลา หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู และไส้กรอกอีสาน จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎีจำนวน๕ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติจำนวน๗ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑.	ช่องทางประกอบอาชีพ ๑. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ/ส่วนผสม	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำขนมหมุและไส้กรอกอีสาน	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมหมุและไส้กรอกอีสาน ๒. ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมหมุ และไส้กรอกอีสาน	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำขนมหมุและไส้กรอกอีสาน ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓ ชม.	-	๓
	๒. การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๔. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑ ชม.	-	๑
	๓. การจำหน่ายสินค้าหน้าร้านและช่องทางจำหน่ายออนไลน์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการขายสินค้าหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตรประจำวันได้	๑. การขายสินค้าหน้าร้าน ๒. การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ line Facebook Instagram รวมถึงช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	-วิทยากรบรรยายและอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	๑ ชม.	๑ ชม.	๒
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ ๑. การทำขนมหมุ	๑. สามารถอธิบายขั้นตอนวิธีการทำขนมหมุได้ ๒. สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำขนมหมุได้	๑. ขั้นตอนเตรียมการทำขนมหมุ ๒. การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำขนมหมุ ๓. การทำความสะอาดวัตถุดิบ	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมหมุ - วิธีการทำขนมหมุ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	-	๓ ชม.	๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
	๒. การทำไส้กรอกอีสาน	๑. สามารถอธิบายขั้นตอนวิธีการทำไส้กรอกอีสานได้ ๒. สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำไส้กรอกอีสานได้	๑. ชั้นเตรียมการทำ ไส้กรอกอีสาน ๑.๑ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำไส้กรอกอีสาน ๑.๒ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒. ชั้นการทำไส้กรอกอีสาน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เกี่ยวกับการทำไส้กรอกอีสาน ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น และลงมือปฏิบัติ ๓. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำไส้กรอกอีสาน - วิธีการทำไส้กรอกอีสาน ๔. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	-	๓ ชม.	๓
รวม					๕	๗	๑๒

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
๓. อินเทอร์เน็ต
๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล


๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร
๓. ตรวจสอบผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร


๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิตตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคมพ.ศ ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตรโดย ความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้เสนอหลักสูตร
(นางประจจิตร แสงใส)
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกรัตน์ บานชื่น)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอรัตนบุรี
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร. อำเภอรัตนบุรี
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร/หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูและไส้กรอกอีสาน จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน..... น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ เป็นส่วนผสมในการทำแหนมหมู และไส้กรอกอีสาน ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้เกี่ยวกับการทำแหนมหมู และไส้กรอกอีสาน ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๓ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๑. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๒. การทำการค้าออนไลน์ผ่าน ช่องทางต่างๆ line facebookInstagramรวมถึง ช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์ ๓. วิทยากร บรรยายและอธิบาย เกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อ ออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๑ ชม.
วันที่..... เวลา.....	การทำแหนมหมู ๑.๑ ขั้นตอนการทำแหนมหมู ๑.๒ ขั้นตอนการทำแหนมหมู	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำ แหนมหมู ๒. ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.
วันที่..... เวลา.....	การทำไส้กรอกอีสาน ๑.๑ ขั้นตอนการทำไส้กรอก อีสาน ๑.๒ ขั้นตอนการทำไส้กรอก อีสาน	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำ ไส้กรอกอีสาน ๒. ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....ครูกศน.ตำบล

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....