

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี

ความเป็นมา

ในภาวะการณปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจและเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูงมีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้นอีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูงประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียวการสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมี อาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงซึ่งมีความ เหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันโดยเฉพาะอย่างยิ่งประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอรัตนบุรีซึ่งส่วนใหญ่ประกอบ อาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลักและมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอรัตนบุรี ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริม สนับสนุนการจัดการศึกษาและฝึกอาชีพตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดง ความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนและฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถในการ พัฒนารายได้โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ทักษะสร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตามอีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้าง ความสามัคคีกันภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชนอำเภอรัตนบุรี การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ไตรมาสที่ ๑-๒ หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงในการทำแหนมหมูที่มีความหลากหลายรูปแบบโดย ยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำแหนมหมู
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำแหนมหมู ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

เป้าหมาย ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลา หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎีจำนวน ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติจำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑.	การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/ส่วนผสม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการทำขนมหมู	๑. วัสดุ/อุปกรณ์ และ วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมหมู	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำขนมหมู ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชม.	-	๑
๒	การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑
๓	การขายสินค้าออนไลน์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการค้าออนไลน์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	๑. การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ line Facebook Instagram รวมถึงช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑. ครูทศน. ต่าบลบรรยายและอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑
๔	การทำขนมหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมหมู	๑. การทำขนมหมู	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมหมู - วิธีการทำขนมหมู ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	-	๓ ชม.	๓
รวม					๒	๔	๖

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 หน่วยกิตตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคมพ.ศ ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อผู้เสนอหลักสูตร

(นางประจักษ์จิตร์ แสงใส)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางกนกรัตน์ บานชื่น)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอรัตนบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร..... หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูจำนวน.....๖.....ชั่วโมง

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

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ เป็นส่วนผสมในการทำแหนมหมู ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๔. การทำการค้าออนไลน์ผ่าน ช่องทางต่างๆ line facebookInstagramรวมถึง ช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้เกี่ยวกับการทำแหนมหมู ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๔. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๕. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุภัณฑ์ ๖. ครูทศน.ตำบบรรยายและ อธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อ ออนไลน์และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชม. - ภาคปฏิบัติ๑ชม.
วันที่..... เวลา.....	๕. การทำแหนมหมู	- วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำ แหนมหมู - ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ๓ชม.

ลงชื่อ.....ครูทศน.ตำบล

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....