

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
วิชาการแปรรูปอาหารหลักสูตรการทำสัสมุม
จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา

การแปรรูปอาหาร (food processing) เป็นกระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาพที่เหมาะสม สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นการถนอมอาหาร เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย เพิ่มทางเลือก และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ หากประชาชนได้รู้จักการแปรรูปอาหารนำเอาทรัพยากร ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ วัสดุอุปกรณ์การทำให้ไม่ยุ่งยาก เพื่อให้คนรุ่นหลังได้รู้จักและสามารถทำขึ้นรับประทานเองได้

ดังนั้น กศน. อำเภอศีขรภูมิ จึงได้เล็งเห็นความสำคัญ และเพื่อที่จะให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิธีการกระบวนการถนอมอาหาร(การทำสัสมุม) ในการการแปรรูปอาหารอย่างแท้จริง และสามารถใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้ จึงได้จัดและส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปอาหาร ส่งเสริมเรียนรู้อย่างเต็มศักยภาพขึ้นอย่างละเอียดย โดยมีส่วนที่มา ขั้นตอนวิธีการทำ เป็นการแปรรูปอาหาร(การทำสัสมุม) และหาตลาดรองรับในการจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้เพื่อลดค่าใช้จ่าย และสร้างรายได้ ให้แก่คนในชุมชนอำเภอศีขรภูมิ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาโดยเน้นกลุ่มสนใจ ผู้เรียนสามารถนำทักษะความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานกับภาคีเครือข่ายเพื่อประโยชน์ของประชาชนในพื้นที่

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม นำความรู้ไปประกอบอาชีพได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีรายได้เพิ่มมากขึ้น

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายรัฐ อาทิเช่นกลุ่ม ผู้สูงวัย ผู้พาลาด และผู้ขาดโอกาสที่สนใจ

คุณสมบัติของผู้เรียน

๑. ประชาชนผู้ลงทะเบียนคนจนที่สนใจ
๒. ประชาชนที่ต้องการอาชีพเสริมอาชีพใหม่ และพัฒนาอาชีพเดิม

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การแปรรูปอาหาร (การทำส้มหมู)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำขนมไทยอาหารว่างเพื่อการค้า	๑. ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร(การทำส้มหมู)	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๒๐ นาที	
๒		๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	๒. วิธีการแปรรูปอาหาร (การทำส้มหมู)	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๒๐ นาที	
๓		๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้	๓. การบริหารจัดการและการตลาด	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๒๐ นาที	
๔			การแปรรูปอาหาร (การทำส้มหมู)	สาธิต ปฏิบัติจริง		๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้

๑. ใบความรู้ แผ่นพับ ขั้นตอนวิธีการทำ
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ส่วนผสมและวัตถุดิบต่าง ๆ

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริงในการแปรรูปอาหาร
๓. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

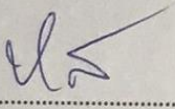
- ร้อยละ ๖๕ ของผู้เข้าร่วมผ่านการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและพัฒนาตนเองได้
- ร้อยละ ๖๕ ของผู้เรียนมีรายได้เพิ่มขึ้น

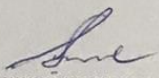
เอกสารหลักฐานการศึกษา

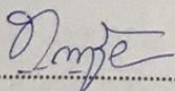
๑. หลักฐานการสมัคร
๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตร
๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

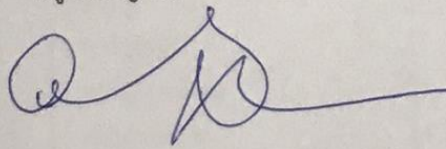
การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำสัมมนา สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้ กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางปราณี สุขเหลือ)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบหลักสูตร
(นางวิไลพร ศรีกุล)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทรงชัย เจือจันทร์)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกนัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การทำสัมหุ จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่.....เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
		<ul style="list-style-type: none"> - ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การคัดเนื้อหุ - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่าของสัมหุ - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหารจากสัมหุ - ประโยชน์ของการถนอมอาหาร - ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำสัมหุ 	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
		<ul style="list-style-type: none"> ๒.๑ วิธีการทำสัมหุ ๒.๒.๑ การทำสัมหุ - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....