

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูและปลาต้ม จำนวน ๑๒ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี

### ความเป็นมา

ในภาวะการณปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอ ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลักและมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอรัตนบุรี ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตาม ที่แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนและฝึกอาชีพให้ประชาชนใหม่มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดการศึกษารูปแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำแหนมหมูและปลาต้ม เพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงในการทำแหนมหมูและปลาต้มที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็น และหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในการจัดการเรียนรู้

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะการแปรรูปอาหารการทำหลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำแหนมหมูและปลาต้ม สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน มองเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติจริงในหลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำแหนมหมูและปลาต้ม

**เป้าหมาย** ประชาชนผู้สนใจ ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส กลุ่มไม่มีเงินไข ผู้สูงอายุ

**ระยะเวลา** หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูและปลาต้ม ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎีจำนวน ๔ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติจำนวน ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่        | เรื่อง  | จุดประสงค์การเรียนรู้  | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |          |           |
|------------|---|--|--|---|--------------|----------|-----------|
|            |   |  |  |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ  | รวม       |
| ๑          | <b>ช่องทางกรประกอบอาชีพ</b><br>๑. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/สวณผสม | ๑.เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับวัสดุ/ อุปกรณ์ และวัสดุดิบที่ต้องใช้ในการทำ แหนมหมูและปลาสาม | ๑.วัสดุ/อุปกรณ์ และวัสดุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำ แหนมหมูและปลาสาม   | ๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/ อุปกรณ์ - วัสดุดิบ / ส่วนผสมของการทำ แหนมหมูและปลาสาม<br>๒.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ขอมูลความคิดเห็น<br>๓.ผู้เรียนสรุปความรู้  | ๓ ชม.        | -        | ๓ ชม.     |
|            | ๒. การบรรจุภัณฑ์  | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์  | ๑.ความหมายของบรรจุภัณฑ์<br>๒.วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์<br>๓.การเลือกบรรจุภัณฑ์<br>๔.การทำกรค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น line Facebook Instagram รวมถึงช่องทางกรค้าขายผ่านเว็บไซต์ E-commerce | ๑.วิทยากรอธิบายความหมายของบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้วัสดุ<br>๒.วิทยากรสาธิตกรทำบรรจุภัณฑ์พร้อมกับผู้เรียนฝึกปฏิบัติกรทำบรรจุภัณฑ์<br>๓.วิทยากรบรรยายและการอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติกรขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ | ๑ ชม.        | ๒ ชม.    | ๓ ชม.     |
| ๒          | <b>ทักษะกรประกอบอาชีพ</b><br>๑. กรทำ แหนมหมู  | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบาย ขั้นตอนวิธีการ และฝึกปฏิบัติกรทำ แหนมหมูได้                                   | ๑.ขั้นตอนกรทำ แหนมหมู  | ๑.วิทยากรสาธิตขั้นตอนกรทำ แหนมหมู<br>๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร  | -            | ๓ ชม.    | ๓ ชม.     |
|            | ๒. กรทำ ปลาสาม  | ๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบาย ขั้นตอนวิธีการ และฝึกปฏิบัติกรทำปลาสามได้                                     | ๑.ขั้นตอนกรทำ ปลาสาม   | ๑.วิทยากรสาธิตขั้นตอนกรทำปลาสาม<br>๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร  | -            | ๓ ชม.    | ๓ ชม.     |
| <b>รวม</b> |   |  |  |   | <b>๔</b>     | <b>๘</b> | <b>๑๒</b> |

## สื่อการเรียนรู้

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

## การวัดผลประเมินผล

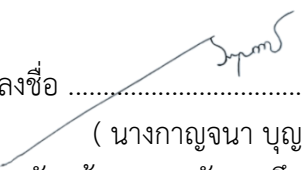
๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร
๓. ตรวจสอบผลงาน


## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

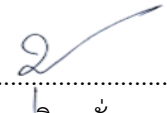
๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

## การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิตตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคมพ.ศ ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ .....  ..... ผู้เสนอหลักสูตร  
( นางกาญจนา บุญอาจ )  
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ .....  ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
( นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์ )  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ .....  ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร  
( นายบุญทิน มั่นหมาย )  
บรรณารักษ์

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอรัตนบุรี  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอรัตนบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....หลักสูตรปรับปรุงอาหาร การทำแหนมหมูและปลาสาม.....จำนวน.....๑๒.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....

เวลาเรียน.....

สถานที่จัดการเรียน.....

|                          |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|
| วันที่.....<br>เวลา..... | ๑.วัสดุ/อุปกรณ์<br>และวัตถุดิบที่ใช้<br>เป็นส่วนผสมในการทำแหนมหมู<br>และปลาสาม   | ๑.วิทยาการบรรยายให้ ความรู้เรื่อง<br>- วัสดุ/ อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสม<br>ของการทำแหนมหมูและปลาสาม<br>๒.ให้ผู้เรียนและวิทยาการ<br>ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล<br>ความคิดเห็น<br>๓.ผู้เรียนสรุปความรู้  | เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง<br>- ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง                           |
| วันที่.....<br>เวลา..... | ๑.ขั้นตอนการทำแหนมหมู  | ๑.วิทยาการสาธิตขั้นตอนการทำ<br>แหนมหมู<br>๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับ<br>วิทยาการ   | เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง<br>- ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง                         |
| วันที่.....<br>เวลา..... | ๑.ขั้นตอนการทำปลาสาม   | ๑.วิทยาการสาธิตขั้นตอนการทำ<br>ปลาสาม<br>๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับ<br>วิทยาการ  | เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง<br>- ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง                         |
| วันที่.....<br>เวลา..... | ๑.ความหมายของบรรจุภัณฑ์<br>๒.วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์<br>๓.การเลือกบรรจุภัณฑ์<br>๔.การทำการค้าออนไลน์ผ่าน<br>ช่องทางต่าง ๆ เช่น line<br>Facebook Instagram รวมถึง<br>ช่องทางการค้าขายผ่านเว็บไซต์<br>E-commerce | ๑.วิทยาการอธิบาย ความหมายของ<br>บรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้วัสดุ<br>๒.วิทยาการสาธิตการทำบรรจุภัณฑ์<br>พร้อมกับผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ<br>ทำบรรจุภัณฑ์<br>๓.วิทยาการบรรยายและการอธิบาย<br>เกี่ยวกับการขายสินค้าหน้าร้านและ<br>ผ่านสื่อออนไลน์และให้ผู้เรียนฝึก<br>ปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ | เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง<br>- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง<br>- ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง |

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

( )

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

( )

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

( )

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

( )

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....