

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูและหมูแดดเดียวจำนวน ๑๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี

ความเป็นมา

ในภาวะการณปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอ ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอรัตนบุรี ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดงความคิดเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนใหม่มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำแหนมหมูและหมูแดดเดียวขึ้น

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงในการทำแหนมหมูและหมูแดดเดียวที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในการจัดการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำแหนมหมูและหมูแดดเดียว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำแหนมหมูและหมูแดดเดียว
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูและหมูแดดเดียว ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

เป้าหมายประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลาหลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำแหนมหมูและหมูแดดเดียว ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎีจำนวน ๔ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติจำนวน ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	<u>ช่องทางการประกอบอาชีพ</u> ๑. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ/สวนผสม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำแหนมหมูและหมูแดดเดียว	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นสวนผสมในการทำแหนมหมูและหมูแดดเดียว	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / สวนผสมของการทำแหนมหมูและหมูแดดเดียว ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓ ชม.	-	๓ ชม.
	๒. การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรอธิบายความหมายของบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้วัสดุ ๒. วิทยากรสาธิตการทำบรรจุภัณฑ์พร้อมกับผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์	๑ ชม.	๒ ชม.	๓ ชม.
๒	<u>ทักษะการประกอบอาชีพ</u> ๑. การทำแหนมหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนวิธีการและฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมูได้	๑. การทำแหนมหมู	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำแหนมหมู ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อมกับผู้เรียน	-	๓ ชม.	๓ ชม.
	๒. การทำหมูแดดเดียว	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนวิธีการและฝึกปฏิบัติการทำหมูแดดเดียวได้	๑. การทำหมูแดดเดียว	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำหมูแดดเดียว ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อมกับผู้เรียน	-	๓ ชม.	๓ ชม.
รวม					๔	๘	๑๒

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. ศึกษาคูงานแหล่งเรียนรู้
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 ๒๕๔๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตรโดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางประจักษ์จิตร แสงใส)
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

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

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

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....หลักสูตรปรับปรุงอาหาร การทำแหนมหมูและหมูแดดเดียว.....จำนวน.....๑๒.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำแหนมหมูและหมูแดดเดียว	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำแหนมหมูและหมูแดดเดียว ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๓ ชม.
	๑. การทำแหนมหมู	๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนการทำแหนมหมู ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.
	๑. การทำหมูแดดเดียว	๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนการทำหมูแดดเดียว ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.
	๑. ความหมายของ บรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยาการอธิบายความหมายของบรรจุภัณฑ์และการเลือกใช้วัสดุ ๒. วิทยาการสาธิตการทำบรรจุภัณฑ์พร้อมกับผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๑ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๒ 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.....