

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู) จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา

การแปรรูปอาหาร (food processing) เป็นกระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาพที่เหมาะสม สะดวก และปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นการถนอมอาหาร เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย เพิ่มทางเลือก และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ หากประชาชนได้รู้จักการแปรรูปอาหารนำเอาทรัพยากร ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ วัสดุอุปกรณ์การทาก็ไม่ยุ่งยาก เพื่อให้คนรุ่นหลังได้รู้จักและสามารถทำขึ้นรับประทานเองได้

ดังนั้น สกร.อำเภอศีขรภูมิ จึงได้เล็งเห็นความสำคัญ และเพื่อที่จะให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิธีการกระบวนการถนอมอาหาร(การทำแหนมหมู) ในการการแปรรูปอาหารอย่างแท้จริง และสามารถใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้ จึงได้จัดและส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปอาหาร สู่การเรียนรู้ อย่างเต็มศักยภาพขึ้นมาอย่างละเอียด โดยมีทั้งที่มา ขั้นตอนวิธีการทำ เป็นการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมู) และหาตลาดรองรับในการจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้เพื่อลดค่าใช้จ่าย และสร้างรายได้ ให้แก่คนในชุมชน อำเภอศีขรภูมิ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาโดยเน้นกลุ่มสนใจ ผู้เรียนสามารถนำทักษะความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานกับภาคีเครือข่ายเพื่อประโยชน์ของประชาชนในพื้นที่

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม นำความรู้ไปประกอบอาชีพได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีรายได้เพิ่มมากขึ้น

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายรัฐ อาทิเช่นกลุ่ม ผู้สูงวัย ผู้พลาด และผู้ขาดโอกาส ที่สนใจ

คุณสมบัติของผู้เรียน

๑. ประชาชนผู้ลงทะเบียนคนจนที่สนใจ
๒. ประชาชนที่ต้องการอาชีพเสริม อาชีพใหม่ และพัฒนาอาชีพเดิม

ระยะเวลา

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

- ปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำแหนดมหมู	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนดมหมู ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนดมหมู ๑.๓ บอกความต้องการของตลาดและการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำแหนดมหมู ๑.๔ บอกและหาแหล่งเรียนรู้เพิ่มเติมได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนดมหมู ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนดมหมู ๑.๓ ความต้องการของตลาดและการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำแหนดมหมู ๑.๔ แหล่งเรียนรู้	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ในหัวเรื่องดังต่อไปนี้ ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนดมหมู ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนดมหมู ๑.๓ ความต้องการของตลาดและการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำแหนดมหมู ๑.๔ แหล่งเรียนรู้ วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	๑	
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแหนดมหมู	๒.๑ สามารถบอกเทคนิคการทำแหนดมหมูได้ ๒.๒ สามารถบอกวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแหนดมหมูได้ ๒.๓ สามารถบอกประโยชน์ของแหนดมหมูได้	๒.๑ เทคนิคการทำแหนดมหมู ๒.๒ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแหนดมหมู ๒.๓ ประโยชน์ของแหนดมหมู	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ในหัวเรื่องดังต่อไปนี้ ๒.๑ เทคนิคการทำแหนดมหมู ๒.๒ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแหนดมหมู ๒.๓ ประโยชน์ของแหนดมหมู วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน สรุปองค์ความรู้	๒	
๓. ขั้นตอนการทำแหนดมหมู	๓.๑ สามารถเลือกวัตถุดิบในการทำแหนดมหมู ๓.๒ สามารถอธิบายขั้นตอนการทำแหนดมหมูและลงมือทำแหนดมหมูได้ ๓.๓ สามารถอธิบายขั้นตอนการนำส่วนผสมมาผสมในแหนดมหมูได้	๓.๑ การเลือกวัตถุดิบในการทำแหนดมหมู ๓.๒ ขั้นตอนการทำแหนดมหมู ๓.๓ ขั้นตอนการนำส่วนผสมมาผสมในแหนดมหมู	๓.๑ วิทยากรบรรยายวิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำแหนดมหมู ๓.๒ วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำแหนดมหมู ๓.๓ วิทยากรอธิบายขั้นตอนการนำส่วนผสมมาผสมใน แหนดมหมู พร้อมทั้งลงมือปฏิบัติจริง	๑	๕
๔. การออกแบบบรรจุภัณฑ์	๔.๑ สามารถอธิบายการเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ ๔.๒ สามารถอธิบายการนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	๔.๑ การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๔.๒ การนำวัสดุในท้องถิ่นมา ออกแบบบรรจุภัณฑ์	๔.๑ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง การเลือก วัสดุ ใน การออกแบบบรรจุภัณฑ์การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๔.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	๑	๑

สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้

๑. ใบความรู้ แผ่นพับ ขั้นตอนวิธีการทำ
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ส่วนผสมและวัตถุดิบต่าง ๆ

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ และการมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตการปฏิบัติงานจริงในการแปรรูปอาหาร
๓. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมผ่านการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและพัฒนาตนเองได้
- ร้อยละ ๘๐ ของผู้เรียนมีรายได้เพิ่มขึ้น

เอกสารหลักฐานการศึกษา

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางกฤษณา ใจกล้า)
ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายพีระพัฒน์ โมลา)
ตำแหน่ง ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวผกาดี สุขศิริสวัสดิกุล)
รองผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดสุรินทร์
วิชาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.อำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การทำเหมืองหิน จำนวน ๑๐ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่.....เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐- ๑๕.๐๐ น.	<p>วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเหมืองหิน</p> <p>๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเหมืองหิน</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเหมืองหิน</p> <p>๑.๓ ความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์ สำหรับการทำเหมืองหิน</p> <p>๑.๔ แหล่งเรียนรู้</p> <p>เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพการทำเหมืองหิน</p> <p>๒.๑ เทคนิคการทำเหมืองหิน</p> <p>๒.๒ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำเหมืองหิน</p> <p>๒.๓ ประโยชน์ของเหมืองหิน</p> <p>เรื่องที่ ๓ ขั้นตอนการทำเหมืองหิน</p> <p>๓.๑ วิทยาการบรรยายวิธีการเลือกวัสดุสำหรับการทำเหมืองหิน</p> <p>๓.๒ วิทยาการอธิบายขั้นตอนการทำเหมืองหิน</p>	๕ ชั่วโมง
.....	๐๙.๐๐- ๑๕.๐๐ น.	<p>วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>เรื่องที่ ๓ ขั้นตอนการทำเหมืองหิน(ต่อ)</p> <p>๓.๓ วิทยาการอธิบายขั้นตอนการนำส่วนผสมมาผสมในเหมืองหิน พร้อมทั้งลงมือปฏิบัติจริง วิทยาการมอบหมายให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ พร้อมทั้งสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับและทำใบงาน</p> <p>เรื่องที่ ๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>๔.๑ วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องการเลือกวัสดุในการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์</p>	๕ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....