

หนังสือรับรองหลักสูตร

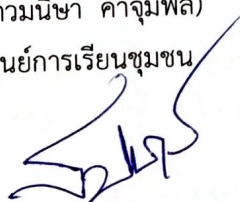
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชา การแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำทอดมัน ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบท สภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการ จัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบวิชาชีพกลุ่มสนใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน. ตำบล ครู ศรช. เจ้าหน้าที่งานการศึกษา ต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ม.พิท.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวมณิชา คำจุมพล)

ครู ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรุปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร วิชาการแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำทอดมัน

จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน เพื่อให้คนไทยได้รับโอกาสการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ สามารถดำรงชีวิตที่เหมาะสมกับช่วงวัยให้กับกลุ่มเป้าหมาย ผู้ด้อยผู้พลัดและขาดโอกาสได้รับโอกาสในการเรียนรู้ที่มีคุณภาพอย่างเท่าเทียม ทัวถึงและเป็นไปตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายภายใต้ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนสู่ “วิสาหกิจชุมชน” ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ขายเป็น ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่ม สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้เป็นระบบครบวงจร

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบการอาชีพที่มั่นคง
3. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่ม เป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ตั้งแต่วันที่ 10 - 13 ธันวาคม 2566

จำนวน 10 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำทอดมัน

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการแปรรูป อาหาร หลักสูตร การทำ ทอดมัน 2. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูป อาหาร หลักสูตร การทำ ทอดมัน 2. มีความรู้ ความเข้าใจใน การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การ แปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำทอดมันได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ความเป็นมาของการแปรรูป อาหาร หลักสูตร การทำทอดมัน 2. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมอุปกรณ์การทำการแปรรูป อาหาร หลักสูตร การทำทอดมัน	- บรรยาย - แลกเปลี่ยน เรียนรู้ - สาธิต	2	-
3. ขั้นตอนการแปรรูป อาหาร หลักสูตร การทำ ทอดมัน	3. มีความรู้และมีทักษะ สามารถทำการแปรรูป อาหาร หลักสูตร การทำ ทอดมัน และนำไปประกอบ อาชีพได้	3. วัสดุอุปกรณ์การแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำทอดมัน - เหน็ดเข้มทอง - น้ำมันพืช - แป้งโกกิ (หรือแป้งทอดกรอบ) - น้ำปลา - พริกแกงเผ็ด (หรือเติมเพิ่มตาม ความชอบ) - ใบมะกรูดซอย ขั้นตอนการทำการแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำทอดมัน - นำเหน็ดเข้มทองมาตัดรากล้างน้ำให้ สะอาด แล้วนำมาหั่น(ตามต้องการ) นำ เหน็ดมาคลุกกับแป้งทอดกรอบเติมน้ำ นิดหน่อยเพื่อให้แป้งไม่เป็นก้อนใส่ใบ มะกรูด ตะไคร้ แล้วเติมพริกแกงเติม น้ำปลาลุกเคล้าให้เข้ากัน - ทำอากาศ ผสมน้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ เอาเข้าไมโครเวฟ 1 นาที นำ ออกมาคนให้น้ำตาลละลาย พักไว้ให้ เย็น - ผสมเหน็ดเข้มทอง ถั่วฝักยาวซอย ใบ มะกรูดซอย พริกแกงเผ็ด น้ำปลา น้ำตาล แป้งทอดกรอบเข้าด้วยกัน - ซอยแตงกวา หอมแดง พริก แช่น้ำเชื่อมอากาศให้อ่อนน้ำ - ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอน้ำมันเดือด ปั่น เหน็ดให้พอดีคำ ไม่ต้องหนามาก แล้วนำ ลงทอด ไฟไม่ต้องแรงมาก	- บรรยาย - แลกเปลี่ยน เรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	4

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- นำที่ทอดเสร็จแล้วมาพักไว้ให้ เสด็จน้ำมัน แล้วห่อใส่กล่อง			
4. การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์การแปรรูป อาหาร หลักสูตร การทำ ทอดมัน ให้สวยงามน่าสนใจ	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์การแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำทอดมัน วิธีการการแปรรูปอาหาร หลักสูตร การทำทอดมัน	- แลกเปลี่ยน เรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	2
5. สรุปอภิปราย	-สรุป อภิปราย -สรุป ประเมินความรู้ ความ เข้าใจ -ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย		-แลกเปลี่ยน เรียนรู้	1	-

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาเอกสาร
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในกลุ่มของผู้เรียน
- ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง
- ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่ หลักสูตรกำหนด

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้
- บุคคลวิทยากรผู้ชำนาญ
- Website

การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลระหว่างเรียนจากภาคปฏิบัติงาน มีคุณภาพเพียงพอ
- ความสำเร็จของการปฏิบัติ
- จบหลักสูตร
- การจบหลักสูตร
- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ และหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินผ่านตลอด หลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- หลักฐานการประเมินผล
- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
- ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

-