

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
วิชาการแปรรูปอาหารหลักสูตรการทำเกี่ยวหมูแดง
จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา

การแปรรูปอาหาร (food processing) เป็นกระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาพที่เหมาะสม สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นการถนอมอาหาร เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย เพิ่มทางเลือก และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ หากประชาชนได้รู้จักการแปรรูปอาหารนำเอาทรัพยากร ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ วัสดุอุปกรณ์การทำให้ไม่ยุ่งยาก เพื่อให้คนรุ่นหลังได้รู้จักและสามารถทำขึ้นรับประทานเองได้ ดังนั้น กศน.ตำบลหนองเหล็ก จึงได้เล็งเห็นความสำคัญ และเพื่อที่จะให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิธีการกระบวนการถนอมอาหาร ในการการแปรรูปอาหารอย่างแท้จริง และสามารถใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้ จึงได้จัดและส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปอาหาร สู่การเรียนรู้อย่างเต็มศักยภาพขึ้นมาอย่างละเอียด โดยมีทั้งที่มา ขั้นตอนวิธีการทำด้วย เป็นการแปรรูปอาหาร เพื่อสืบทอดอาหาร และหาตลาดรองรับในการจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้เพื่อลดค่าใช้จ่าย และสร้างรายได้ ให้แก่คนในชุมชนตำบลหนองเหล็ก

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาโดยเน้นกลุ่มสนใจ ผู้เรียนสามารถนำทักษะความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานกับภาคีเครือข่ายเพื่อประโยชน์ของประชาชนในพื้นที่

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม นำความรู้ไปประกอบอาชีพได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีรายได้เพิ่มมากขึ้น

เป้าหมาย

ผู้พลาด และผู้ขาดโอกาส ที่สนใจ

คุณสมบัติของผู้เรียน

๑. ประชาชนผู้ลงทะเบียนคนจนที่สนใจ
๒. ประชาชนที่ต้องการอาชีพเสริม อาชีพใหม่ และพัฒนาอาชีพเดิม

ระยะเวลา วันที่

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การแปรรูปอาหาร (การทำแก๊วหมูแดง)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเรื่องการแปรรูปอาหาร (การทำแก๊วหมูแดง) เพื่อการค้า	๑. ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร (การทำแก๊วหมูแดง)	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๒๐ นาที	
๒		๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	๒. วิธี การแปรรูปอาหาร (การทำแก๊วหมูแดง)	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๒๐ นาที	
๓		๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้ นำไปประกอบอาชีพได้	๓. การบริหารจัดการและ การตลาด	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๒๐ นาที	
๔			การแปรรูปอาหาร (การทำแก๊วหมูแดง)	สาธิต ปฏิบัติจริง		๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้

๑. ใบความรู้ แผ่นพับ ขั้นตอนวิธีการทำ
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ส่วนผสมและวัตถุดิบต่าง ๆ

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

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


เกณฑ์การจบหลักสูตร


- ร้อยละ ๖๕ ของผู้เข้าร่วมผ่านการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันและพัฒนาตนเองได้
- ร้อยละ ๖๕ ของผู้เรียนมีรายได้เพิ่มขึ้น

ผู้สอน / สถานที่เรียน

วิทยาการ.....

ณ อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางวิลาวัลย์ ร้อยจันทร์)
วิทยาการ

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

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

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

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ