

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**วิชาการแปรรูปอาหารหลักสูตรการทำแหนมหมู**  
**จำนวน ๕ ชั่วโมง**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ**

.....

**ความเป็นมา**

การแปรรูปอาหาร (food processing) เป็นกระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาพที่เหมาะสม สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นการถนอมอาหาร เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย เพิ่มทางเลือก และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ หากประชาชนได้รู้จักการแปรรูปอาหารนำเอาทรัพยากร ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ วัสดุอุปกรณ์การทาก็ไม่ยุ่งยาก เพื่อให้คนรุ่นหลังได้รู้จักและสามารถทำขึ้นรับประทานเองได้ ดังนั้น กศน. อำเภอศีขรภูมิ จึงได้เล็งเห็นความสำคัญ และเพื่อที่จะให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิธีการกระบวนการถนอมอาหาร (การทำแหนมหมู) ในการการแปรรูปอาหารอย่างแท้จริง และสามารถใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้ จึงได้จัดและส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปอาหาร สู่การเรียนรู้ อย่างเต็มศักยภาพขึ้นมาอย่างละเอียด โดยมีทั้งที่มา ขั้นตอนวิธีการทำ เป็นการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู) และหัตถสาตราวุธในการจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้เพื่อลดค่าใช้จ่าย และสร้างรายได้ ให้แก่คนในชุมชน อำเภอศีขรภูมิ

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาโดยเน้นกลุ่มสนใจ ผู้เรียนสามารถนำทักษะความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้จริง
- ๒ . เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานกับภาคีเครือข่ายเพื่อประโยชน์ของประชาชนในพื้นที่

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม นำความรู้ไปประกอบอาชีพได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีรายได้เพิ่มมากขึ้น

**เป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายรัฐ อาทิเช่นกลุ่ม ผู้สูงวัย ผู้พลาด และผู้ขาดโอกาสที่สนใจ

**คุณสมบัติของผู้เรียน**

๑. ประชาชนผู้ลงทะเบียนคนจนที่สนใจ
๒. ประชาชนที่ต้องการอาชีพเสริมอาชีพใหม่ และพัฒนาอาชีพเดิม

## ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำขนมไทยอาหารว่างเพื่อการค้า	๑. ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู)	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๒๐ นาที	
๒		๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	๒. วิธีการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู)	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๒๐ นาที	
๓		๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้	๓. การบริหารจัดการและการตลาด	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๒๐ นาที	
๔			การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู)	สาธิต ปฏิบัติจริง		๔ ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้

๑. ใบความรู้ แผ่นพับ ขั้นตอนวิธีการทำ
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ส่วนผสมและวัตถุดิบต่าง ๆ

## การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริงในการแปรรูปอาหาร
๓. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงาน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร


- ร้อยละ ๖๕ ของผู้เข้าร่วมผ่านการฝึกรวมสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและพัฒนาตนเองได้
- ร้อยละ ๖๕ ของผู้เรียนมีรายได้เพิ่มขึ้น


## เอกสารหลักฐานการศึกษา


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

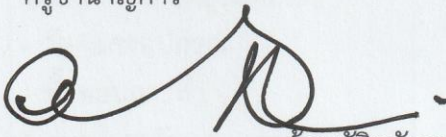
## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำเหมมหมู สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางพิชยาภรณ์ อ่อนบ้านแดง )  
ครู กศน.ตำบล

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

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

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การทำแหนมหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่.....เวลาเรียน .....

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
		- ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การคัตเนื้อหมู - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่าของหมู แดดหมูเดียว - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหารจากหมู แดดเดียว - ประโยชน์ของการถนอมอาหาร -ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะ เกี่ยวกับการประกอบอาชีพการ ทำหมูแดดเดียว	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
		๒.๑ วิธีการทำหมูแดดเดียว ๒.๒.๑ การทำหมูแดดเดียว - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการ จำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....