

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตร วิชาการทำแหนมซีโครงหม้ออ่อน จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนทั่วไปมีความรู้และช่องทาง มีทักษะ ในการบริหารจัดการและสามารถทำโครงการในการประกอบอาชีพ วิชาการทำแหนมซีโครงหม้ออ่อน เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่า ให้กับผลิตภัณฑ์ หรือเป็นการลดรายจ่ายภายในครัวเรือน ทั้งยังสามารถนำไปเป็นอาชีพเสริมหารายได้ให้กับครอบครัว เพื่อให้ครอบครัวสามารถพึ่งตนเองได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง วิชาการทำแหนมซีโครงหม้ออ่อน ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์นี้ ได้จัดทำเพื่อรองรับกลุ่มสนใจ สามารถนำมาปรับใช้ในการเรียนการสอนตามความเหมาะสมของพื้นที่และความต้องการ ของผู้เรียน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาอาชีพการมีงานทำที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป /ผู้พลาดโอกาส / ผู้ด้อยโอกาส บ้านตระแบกใหญ่ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลเขวาสินรินทร์ อำเภอ เขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ จำนวน ๘ คน

ระยะเวลา

หลักสูตรอาชีพ วิชาการทำแหนมซีโครงหม้ออ่อน จำนวน ๑๒ ชั่วโมงระหว่างวันที่ ๒๖- ๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๖ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น.

หลักสูตร วิชาการทำแหนมซีโครงหมูอ่อน จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	<p>ช่องทางการประกอบอาชีพวิชาการทำแหนมซีโครงหมูอ่อน</p> <p>๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ</p>	<p>มีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพและทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมีเจตคติที่ดีในการการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p>	<p>๑.๑ พูดคุยกับผู้มีความรู้และประสบการณ์การทำอาชีพการทำแหนมซีโครงหมูอ่อน</p> <p>๑.๒ ศึกษาค้นคว้าข้อมูล ความรู้ด้านการแปรรูปอาหารวิชาการทำแหนมซีโครงหมูอ่อน จากเอกสาร จากwebsite</p> <p>๑.๓ จัดกระบวนการวิเคราะห์ ตนเอง สิ่งแวดล้อม และความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๔ สรุปผลการจัดกระบวนการเรียนรู้ในประเด็น ต่าง ๆ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การตัดสินใจเลือกอาชีพนี้ - ทำอย่างไร - ทรัพยากรจากที่ไหน - ใครคือลูกค้า 	<p>๑. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ระดมความคิดเห็น</p> <p>๓. ยกตัวอย่าง</p> <p>๔. ศึกษาไปความรู้</p>	๒	

หลักสูตรวิชาการทำแหนมซีโครงหมูอ่อน จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	<p>ทักษะการประกอบอาชีพวิชาการทำแหนมซีโครงหมูอ่อน</p> <p>๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพ</p> <p>๒.๒ เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ วัสดุดิบการทำแหนมซีโครงหมูอ่อน</p> <p>๒.๓ การเตรียมส่วนผสมและ การทำแหนมซีโครงหมูอ่อน</p> <p>๒.๔ บรรจุภัณฑ์</p> <p>- เทคนิคและวิธีการบรรจุหีบห่อสำหรับจำหน่าย การบรรจุภัณฑ์ และปิดฉลากสินค้า</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมและขั้นตอนการทำแหนมซีโครงหมูอ่อน ได้</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการและเทคนิคในการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ได้</p>	<p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในแปรรูปอาหารการทำแหนมซีโครงหมูอ่อน</p> <p>๒. สถานที่จำหน่าย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในแปรรูปอาหารการทำแหนมซีโครงหมูอ่อน งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์</p> <p>๓. ส่วนผสม ขั้นตอนการแปรรูปอาหารการทำแหนมซีโครงหมูอ่อน</p> <p>๔. การบรรจุภัณฑ์แปรรูปอาหาร การทำปลาร้าบอง ความหมายของการบรรจุภัณฑ์และวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์</p>	<p>๑. อธิบายขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ในการแปรรูปอาหาร</p> <p>๒. อธิบายขั้นตอนและวิธีการแปรรูปอาหาร</p> <p>๓. ฝึกปฏิบัติ</p>	๒	๘

สื่อการเรียนรู้

๑. ภาพประกอบการเรียนรู้
๒. วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร
๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. ดูผลงานที่ปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิบัตร