

หลักสูตรการการทำแหนมหมูซี่โครงอ่อน จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

.....

ความเป็นมา

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

ดังนั้น สกร.อำเภอศีขรภูมิ จึงได้เล็งเห็นความสำคัญ และเพื่อที่จะให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิธีการกระบวนการถนอมอาหาร(การทำแหนมหมูซี่โครงอ่อน) ในการการแปรรูปอาหารอย่างแท้จริง และสามารถใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้ จึงได้จัดและส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปอาหาร ส่งเสริมการเรียนรู้อย่างเต็มศักยภาพขึ้นมาอย่างละเอียด โดยมีทั้งที่มา ขั้นตอนวิธีการทำ เป็นการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมูซี่โครงอ่อน) และหาตลาดรองรับในการจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้เพื่อลดค่าใช้จ่าย และสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนอำเภอศีขรภูมิ

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 ๕ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมูซี่โครงอ่อน)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเรื่อง การแปรรูปอาหาร	๑. ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมูซี่โครงอ่อน)	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๔๐ นาที	
		๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	๒. วิธีการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมูซี่โครงอ่อน)	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๔๐ นาที	
		๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้	๓. การบริหารจัดการและการตลาด	บรรยาย / ศึกษาจากผู้รู้	๔๐ นาที	
			๔. การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมูซี่โครงอ่อน)	สาธิต ปฏิบัติจริง		๘ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้

๑. ใบความรู้ แผ่นพับ ขั้นตอนวิธีการทำ
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ส่วนผสมและวัตถุดิบต่าง ๆ

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมผ่านการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและพัฒนาตนเองได้
- ร้อยละ ๘๐ ของผู้เรียนมีรายได้เพิ่มขึ้น

เอกสารหลักฐานการศึกษา

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

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำแผนภูมิโครงอ่อน สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอน ผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการ ประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ เยาวธิดา ดัชฎยาวัตร ผู้เสนอหลักสูตร
(นางเยาวธิดา ดัชฎยาวัตร)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ พิระพัฒน์ โมลา ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายพิระพัฒน์ โมลา)
ครู ค.ศ.๑

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวผกาวิไล สุขศิริสวัสดิกุล)
รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.จังหวัดสุรินทร์
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางเยาวธิดา ดัชฎยาวัตร

หลักสูตร การทำแหนมหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่. ๒๖ มกราคม ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน .บ้านนารุ่ง หมู่ ๘ ตำบลนารุ่ง อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
๒๖ ม.ค.๖๖	๐๙.๐๐-๑๐.๐๐ น.	<ul style="list-style-type: none"> - ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การคั้เนื้อหมู - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่าของ - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหารจากแหนมหมู - ประโยชน์ของการถนอมอาหาร -ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู 	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐-๑๕.๐๐ น.	<ul style="list-style-type: none"> ๒.๑ วิธีการทำแหนมหมู ๒.๒.๑ การทำแหนมหมู - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ 	ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.นางเยาวธิดา ดัชฎยาวัตร)

วันที่.๒๖ ../ มกราคม ./ ๒๕๖๖