แบบ กศ.ตน.๑๕

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูและไส้กรอกอีสาน จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี

ความเป็นมา

ในภาวการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันที่เพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอรัตนบุรี ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอรัตนบุรี ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้าน เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนและฝึกอาชีพให้ประชาชนมีความสามารถในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรัตนบุรี จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนอำเภอรัตนบุรี การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูและไส้กรอกอีสาน จำนวน ๑๒ ชั่วโมง ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริงในการทำแหนมหมูและไส้กรอกอีสาน ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในการจัดการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำแหนมหมูและไส้กรอกอีสาน

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู และไส้กรอกอีสาน

๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำแหนมหมู และไส้กรอกอีสาน ไปประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริมได้

เป้าหมาย ประชาชนผู้สนใจ ผู้ด้อยโอกาส ผู้พลาดโอกาส ผู้ขาดโอกาส ผู้สูงอายุ ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

ระยะเวลา หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู และไส้กรอกอีสาน จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	**ช่องทางการประกอบอาชีพ** ๑. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ/ส่วนผสม	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำแหนมหมู และไส้กรอกอีสาน	๑.วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำแหนมหมู และไส้กรอกอีสาน ๒. ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู และไส้กรอกอีสาน	๑. วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำแหนมหมู และไส้กรอกอีสาน ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓ ชม.	-	๓ ชม.
	๒. การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๔. ขั้นการดูแลรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑ ชม.	-	๑ ชม.
	๓. การจำหน่ายสินค้าหน้าร้านและช่องทางจำหน่ายออนไลน์	๑. เพื่อผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการขายสินค้าหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิต ประจำวันได้	๑. การขายสินค้าหน้าร้าน ๒. การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ line Facebook Instargram รวมถึงช่องทางการค้าขายผ่านเว็ปไซด์ E-Commerce	ครู และ วิทยากรบรรยายและอธิบายเกี่ยวกับ การขายสินค้าหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	๑ ชม.	๑ ชม.	๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๒	**ทักษะการประกอบอาชีพ** ๑. การทำแหนมหมู	๑. สามารถอธิบายขั้นตอนวิธี การทำแหนมหมูได้ ๒. สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำแหนมหมูได้	๑. ขั้นเตรียมการทำแหนมหมู ๒. การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำแหนมหมู ๓. การทำความสะอาดวัตถุดิบ	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำแหนมหมู - วิธีการทำแหนมหมู ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	-	๓ ชม.	๓ ชม.
	๒. การทำไส้กรอกอีสาน	๑. สามารถอธิบายขั้นตอนวิธีการทำไส้กรอกอีสานได้ ๒. สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำไส้กรอกอีสานได้	๑. ขั้นเตรียมการทำไส้กรอกอีสาน ๑.๑ การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำไส้กรอกอีสาน ๑.๒ การทำความสะอาดวัตถุดิบ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เกี่ยวกับการทำไส้กรอกอีสาน ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น และลงมือปฏิบัติ ๓. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำไส้กรอกอีสาน - วิธีการทำไส้กรอกอีสาน ๔. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	-	๓ ชม.	๓ ชม.
รวม					**๕**	**๗**	**๑๒**

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
๓. อินเตอร์เน็ต
๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร
๓. ตรวจผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕ ๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ .....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางกาญจนา บุญอาจ)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวีระ เทพวงศ์ศิริรัตน์)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายบุญทิน มั่นหมาย)

บรรณารักษ์

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอรัตนบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร. อำเภอรัตนบุรี

แบบ กศ.ตน.๑๒

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....

หลักสูตร หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูและไส้กรอกอีสาน จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....

เวลาเรียน.....

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำแหนมหมูและไส้กรอกอีสาน ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เกี่ยวกับการทำแหนมหมูและไส้กรอกอีสาน ๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๓ ชม.
วันที่..... เวลา.....	๑. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๒. การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ line facebook Instargram รวมถึงช่องทางการค้าขายผ่านเว็ปไซด์ E-Commerce	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๓. ครู และวิทยากร บรรยายและอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชม. - ภาคปฏิบัติ ๑ ชม.
วันที่..... เวลา.....	การทำแหนมหมู ๑.๑ ขั้นเตรียมการทำแหนมหมู ๑.๒ ขั้นตอนการทำแหนมหมู	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำแหนมหมู ๒. ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.
วันที่..... เวลา.....	การทำไส้กรอกอีสาน ๑.๑ ขั้นเตรียมการทำไส้กรอกอีสาน ๑.๒ ขั้นตอนการทำไส้กรอกอีสาน	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำไส้กรอกอีสาน ๒. ให้ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล
( )
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยากร
( )
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
( )
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
( )
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....