หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนม จำนวน 15 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโฮ่ง

ความเป็นมา

ตามจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ในด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อที่ 3.4 จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การแปรรูปอาหาร เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโฮ่ง จึงได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ) หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนม ให้กลุ่มเป้าหมาย โดยมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริม สนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่งคั่งและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความสนใจและความต้องการเรียนด้านการแปรรูปสมุนไพร
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนปฏิบัติจริง
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
4. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดหมายของหลักสูตร

หลักสูตรนี้ให้ความรู้และประสบการณ์เพื่อให้ผู้จบหลักสูตรมีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

1. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
2. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนม
3. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือประชาชนและผู้สนใจ

1. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 15 ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ทฤษฎี 5 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 10 ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร (แผนการสอน/การจัดกระบวนการเรียนรู้)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร การทำแหนม	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนม 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนม 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนม 1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนม	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ของการแปรรูปอาหาร การทำแหนม 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนม 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร การทำแหนม	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลใน ชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน	2 ชม.	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของ พื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่		
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร การทำแหนม	2.1 อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร การทำแหนม 2.2 อธิบายวัสดุอุปกรณ์/วัตถุดิบที่ใช้ใน การแปรรูปอาหาร การทำแหนม 2.3 อธิบายขั้นตอนการแปรรูปอาหาร การทำแหนม เช่น ส่วนผสม ขั้นตอนกระบวนการแปรรูปอาหาร การทำแหนม เป็นต้น 2.4 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนม	2.1 ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร การทำแหนม 2.2 วัสดุอุปกรณ์/วัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร การทำแหนม 2.3 ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร การทำแหนม เช่น ส่วนผสม ขั้นตอนวิธีการทำฝึกการทำแหนม เป็นต้น 2.4 การฝึกทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร การทำแหนมแบบต่างๆ - การทำแหนมซี่โครงหมู - การทำแหนมหนังหมู	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารจากใบความรู้/แผ่นพับ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ความเป็นมา/ความสำคัญ เกี่ยวกับเรื่องวิธีการทำแหนมหมู 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุอุปกรณ์/วัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร การทำแหนม 2.3 วิทยากรอธิบายขั้นตอนการแปรรูปอาหาร การทำแหนม เช่น การเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนกระบวนการทำ เป็นต้น 2.4 วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติ	1 ชม.	10 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโม	
				ทฤษฎี	ปฏิบั
3. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนม	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความ เสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า	3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้อง 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	2 ชม.	-

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร (ใบความรู้)
2. สื่อบุคคล ภูมิปัญญาท้องถิ่น (วิทยากร)
3. วัสดุ/อุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการแปรรูปอาหาร การทำแหนม ที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การแปรรูปอาหาร การทำแหนม

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. มีชิ้นงานจากการฝึก

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวชไมพร ทาวิราช)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวแพรวพโยม กาวิน)
ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายระพินทร์ มหัทธนศักดิ์)
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบ้านโฮ่ง