

หลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำหมฝอย
จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษาครอบครัวและศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสนม
๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการ มีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

หลักสูตรการทำหมฝอย มีความสำคัญทางด้านการพัฒนาส่งเสริมอาชีพในชุมชนมากเพราะเป็นการส่งเสริม อาชีพทางเลือกให้แก่ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริมจากอาชีพหลัก จึงเป็นอาชีพหนึ่งในการเสริมสร้างรายได้ให้แก่ ผู้สนใจในอาชีพนี้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในประโยชน์และความเป็นมาของการทำหมฝอย
๒. เพื่อให้เข้าใจ วัสดุอุปกรณ์ในการทำหมฝอย
๓. เพื่อให้ทราบวิธีการทำหมฝอย
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. เป็นผู้มีความเพียร และอดทน

ระยะเวลารวม ๑๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๕ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ อาหารคาว จำนวน ๓ ชั่วโมง
 ๑. ความหมายของอาหารคาว
 ๒. ประเภทของอาหารคาว
 ๓. การกำหนดเวลาในการจัดอาหารคาวเพื่อสุขภาพ
 ๔. ประโยชน์ของอาหารคาวเพื่อสุขภาพ

- ๕. การเลือกบริโภคอาหารคาวเพื่อสุขภาพ
- ๖. สุขอนามัยในการประกอบอาหารคาวเพื่อสุขภาพ
- ๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำอาหารคาว จำนวน ๒ ชั่วโมง
 - ๑. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำอาหารคาว
 - ๒. หลักการเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารคาวเพื่อสุขภาพ
 - ๓. ความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารคาวเพื่อสุขภาพ
 - ๔. หลักการดูแลรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารคาว
- ๓. วัตถุดิบสำหรับการทำอาหารคาวเพื่อสุขภาพ และการจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟอาหารคาวเพื่อสุขภาพ
จำนวน ๓ ชั่วโมง

- . ๑. การทำหมูฝอย
 - ๑.๑ สัตว์ส่วนของวัตถุดิบ
 - ๑.๒ ขั้นตอนการทำ
 - ๑.๓ เทคนิคการทำ
 - ๑.๔ คุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ
- ๒. การทำหมูฝอย
 - ๒.๑ สัตว์ส่วนของวัตถุดิบ
 - ๒.๒ ขั้นตอนการทำ
 - ๒.๓ คุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ
- ๓. หลักการตกแต่งอาหารคาวเพื่อสุขภาพ
- ๔. รูปแบบของการจัดบริการอาหารคาวเพื่อสุขภาพ
- ๕. การจัดเสิร์ฟอาหารคาวเพื่อสุขภาพ

๔. หลักการจัดจำหน่ายและหลักการกำหนดราคา

จำนวน ๒ ชั่วโมง

- ๑. หลักและ องค์ประกอบของการจัดจำหน่าย
- ๒. หลักและองค์ประกอบของการกำหนดราคา
- ๓. ตลาดอาหารคาวเพื่อสุขภาพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา
ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับ
หนึ่ง

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจการทำหมฝอย
๒. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้