

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำแคปหมู จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน ประชาชนในพื้นที่อำเภอสังขะ มีการประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตรทำนา ทำไร่ ปลูกยางพารา รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสถานะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่โดยการเข้าร่วมประชาคมร่วมกับผู้นำหมู่บ้าน จึงเล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพวิชาการทำแคปหมู จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำแคปหมู จำนวน ๙ ชั่วโมง เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจฝึกฝนอาชีพเพื่อให้มีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

๑. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจถึงการทำแคปหมู บอกประโยชน์ คุณค่า ได้
๒. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการทำแคปหมูได้
๓. กลุ่มเป้าหมายมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

- ๑.ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์
- ๒.ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลา จำนวน ๙ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๗	ชั่วโมง
	รวม	๙	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแคปหมู	๑.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแคปหมู ๒.บอกความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำแคปหมูได้แก่การลงทุน ดูแลรักษา ทุนและ ตรวจสอบได้ ๓.บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำแคปหมู	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแคปหมู ๒.ความเป็นไปได้ในการทำแคปหมู โบราณ -ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๓.แหล่งเรียนรู้ ๔.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำแคปหมู	๑.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ๒.ศึกษาดูงานในสถานประกอบการแหล่งเรียนรู้ต่างๆในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	๓๐ นาที	
๒	ทักษะอาชีพการทำแคปหมู	๑.สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำแคปหมูได้ ๒.สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำแคปหมูได้ ๓.มีความรู้เรื่องคุณค่าทางอาหารของหมูและสามารถเลือกหมูมาทำแคปหมูได้	๑.ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำแคปหมู -สถานที่/พื้นที่ -การคัดเลือกวัตถุดิบ ๒.การเตรียมวัตถุดิบ -การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบ -การหาแหล่งวัตถุดิบ ๓.ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำแคปหมู การคำนวณอัตราส่วนผสม, วิธีการปรุง,วิธีการบรรจุภัณฑ์	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติจริง วิทยากรประเมินผล การทำแคปหมู	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง
๓	การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ	๑.การเลือกรับรู้ภัณฑ์รวมถึงการรักษาระดับคุณภาพของอาหารนั้นๆ ให้ไว้ในระดับคงที่และยาวนานที่สุดที่จะเป็นไปได้ โดยการลดหรือกำจัดปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อความสัมพันธ์ของคุณภาพของผลิตภัณฑ์	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น สรุปความรู้	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๔	การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ และมีคุณธรรม	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิต -เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ -เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. การคิดราคาต้นทุนการผลิต ๒. เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย ๓. ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ แนวทางในการป้องกันแก้ไข ๔. คุณธรรมจริยธรรมที่ดีในการประกอบ อาชีพ	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น สรุปความรู้และวิเคราะห์ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำแคปหมู	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
รวม					๒	๗
รวม (ทฤษฎีและปฏิบัติ)					๙ ชั่วโมง	

/การจัดกระบวนการเรียนรู้...

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๑.บรรยาย
- ๒.สาธิต
- ๓.ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=R๕hJbT๓O๑๐A>

การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินจากการทดสอบ การสังเกต
๓. การตรวจผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผู้เรียนมีผลการประเมินชิ้นงานไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. ทะเบียนคุมเกียรติบัตร
๒. เกียรติบัตรออกโดยสถานศึกษา

แผนการจัดการเรียนรู้

หลักสูตรวิชาการทำแคปหมู จำนวน ๙ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

วิทยากร นางสาวศศิฉาย สุขพันธ์

ระหว่างวันที่ ๑ - ๓ ธันวาคม ๒๕๖๔ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านศาลา หมู่ ๗ ตำบลเทพรักษา อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๗ ธันวาคม ๒๕๖๔	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายเรื่อง - ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแคปหมู - ประโยชน์ คุณค่าการทำแคปหมู - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	เรียนวันละ ๓ ชม.
๘ ธันวาคม ๒๕๖๔	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายขั้นตอนการทำแคปหมูและการเลือกซื้อวัสดุที่ใช้ในการทำแคปหมูได้ ๒. วิทยากรสาธิตการทำแคปหมูพร้อมทั้งให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	เรียนวันละ ๓ ชม.
๙ ธันวาคม ๒๕๖๔	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันการออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ ๒. วิทยากรให้ความรู้ในเรื่องช่องทางการตลาดเช่นผ่านทางเฟสบุ๊คและผ่านช่องทางไลน์ ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับคุณธรรม จริยธรรม ในการประกอบอาชีพและสรุปองค์ความรู้ร่วมกับผู้เรียนในหัวข้อ คุณธรรม จริยธรรม	เรียนวันละ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสาวศศิฉาย สุขพันธ์)

วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๔

