

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำแหนมหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง  
ศูนย์ศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอโนนนารายณ์

### ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

แหนมหมู เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู ที่ได้จากการนำเนื้อมาบด ผสมกับเกลือ และเครื่องปรุงรสแล้วบรรจุในไส้ เพื่อทำให้มีรูปร่างเป็นรูปทรงกระบอก ซึ่งคนในชุมชนสามารถทำทานเองที่บ้าน เป็นการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้ได้เป็นระยะเวลาอันยาวนาน และเป็นการรักษาภูมิปัญญาในการถนอมอาหารให้กับผู้ที่สนใจฝึกอาชีพ เพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชนได้อย่างมั่นคง

### หลักการของหลักสูตร

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

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำแหนมหมู
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป ตำบลหนองเทพ

### ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๓ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขาย แหนมหมู - อธิบาย ส่วนประกอบ/ วัตถุดิบ/ อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/ อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขาย แหนมหมู ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้อันเบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขาย แหนมหมู พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/ วัตถุดิบ/ อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำแหนมหมู	๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำแหนมหมูได้ ๒. ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำแหนมหมูได้ ๓. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๑. ขั้นตอนการทำแหนมหมู ๑. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนแหนมหมู ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
รวม					๓	๓

### สื่อการเรียนรู้

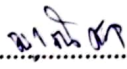
๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ

### การวัดผลประเมินผล


๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ


## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐


ลงชื่อ..........ผู้เขียนหลักสูตร  
(นางสาวญาณิศา บุญโสม)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ..........หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง  
(นายณัฐพงษ์ วงเวียน)  
ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายทองเจริญ ตุ่นทอง)

ประธานกรรมการสถานศึกษา กศน.อำเภอโนนนารายณ์

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวกุลธิตา ตันโสภา)  
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอโนนนารายณ์