

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำเนื้อหมูแดดเดียว) จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

๑. ความเป็นมา

สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส COVID-19 ส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศต่างๆ ทั่วโลก รวมถึงประเทศไทย ส่งผลถึงความเป็นอยู่ของประชาชนมากมาย ซึ่งแนวทางการสร้างพื้นฐานความพอกิน พอใช้ เพื่อให้พึ่งพาตนเอง เพื่อส่งเสริมการแก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยในสุขอนามัยและเศรษฐกิจ ในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส COVID-19 เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิต สร้างความเข้มแข็ง บนความพอเพียง ส่งเสริมให้ประชาชนของอำเภอศีขรภูมิมีอาหารบริโภคในครัวเรือนเป็นการลดรายจ่ายในการดำรงชีวิตและยังเป็นการสร้างรายได้ในระดับครัวเรือนและระดับกลุ่มอาชีพ เป็นพื้นฐาน สู่อุบัติพอกิน พอใช้ กคน.อำเภอศีขรภูมิจึงส่งเสริมการทำเนื้อหมูแดดเดียว

การแปรรูปอาหาร การทำ หมูแดดเดียวเป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะสมัยก่อนไม่มีตู้เย็นหรือตู้แช่เนื้อสมัยนั้นเมื่อได้เนื้อหมูหรือเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ก็คิดค้นวิธีการถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บเนื้อเหล่านั้นไว้ได้นานเพื่อได้เก็บเนื้อ จึงนำเนื้อเหล่านั้นมาเป็นเนื้อแดดเดียว มีส่วนประสม แคเกลือปน หรือ พริกไทยปน คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปตากแดด แล้วนำมาทอด ทานกับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย แต่ในปัจจุบันนี้ได้มีการคิดแปรรูปหมูแดดเดียวที่แปลกใหม่หลายๆสูตร เช่น หมูแดดเดียวสมุนไพร หมูแดดเดียวโรยงา เป็นต้น กคน.อำเภอศีขรภูมิ ได้เล็งเห็นว่าประชาชนชาวอำเภอศีขรภูมิ มีความต้องการเรียนการทำเนื้อหมูแดดเดียวเพื่อรับประทานเองและนำมาประกอบอาชีพได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียวขึ้น

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น
๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ
๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนรู้และสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกในการเรียนการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

๓. จุดประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษาฝึกอบรมสามารถทำเนื้อหมูแดดเดียวได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษาฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวได้

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ขาดโอกาส / ผู้พลาดโอกาส
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	เวลาเรียน (ชั่วโมง)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ				
	๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การคัดเนื้อหมู - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่าของเนื้อหมู แดดเดียว - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหาร - ประโยชน์ของการถนอมอาหาร	๔๐ นาที	-	๔๐ นาที	
๒	ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว				
	๒.๑ วิธีการทำเนื้อหมูแดดเดียว				
	๒.๒.๑ การทำเนื้อหมูแดดเดียว - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-	๔ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง	
	รวม	๑	๔	๕	

๗. การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อและแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/วิทยาการ
๒. เรียนรู้ด้วยการแลกเปลี่ยนจากกระบวนการกลุ่ม/เพื่อน
๓. เรียนรู้ด้วยการถ่ายทอดความรู้และชมการสาธิต จากวิทยาการ ครูภูมิปัญญาและสถานประกอบการ
๔. เรียนรู้ด้วยการสังเกต สอบถามสัมภาษณ์และศึกษาดูงาน
๕. เรียนรู้ด้วยการลงมือฝึกปฏิบัติ

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
 - ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
 - ๑.๒ ใบงาน
 - ๑.๓ ใบความรู้
๒. วิทยาการแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

๙. การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ
สังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

๑๐. การจบหลักสูตร


๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัคร
๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตร
๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร


๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำเนื้อหุ้มแดดเดียว สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอนผลการ
เรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบ
อาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางหทัยรัตน์ เทียงจันทิก)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบหลักสูตร


(นางวิไลพร ศรีกุล)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายทรงชัย เจือจันทร์)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
หลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำเนื้อหมูแดดเดียว) จำนวน ๕ ชั่วโมง
ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....น.
สถานที่จัด.....

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๐.๐๐ น.	- ประวัติความเป็นมา - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์(ต่อ) -วิธีการ/ขั้นตอนการทำ - ข้อควรระวัง	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐น. - ๑๕.๐๐ น.	- ฝึกปฏิบัติการทำเนื้อหมูแดดเดียว	

ลงชื่อ.....วิทยาการ
(.....)
วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม