

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรแผนมกระดูกหมู จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพานิชยกรรม
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน
๐๐๐๐๐๐๐๐

ความสำคัญ

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่ม้อาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2565 ภายใต้อกรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก

แผนมกระดูกหมู เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์และถนอมอาหาร ซึ่งสามารถทำเองได้ภายในครัวเรือน และสามารถทำเพื่อจำหน่ายได้ ทำให้เกิดการแปรรูปผลผลิต เพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิต เป็นการพัฒนาความรู้เดิมในการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้กินได้เป็นระยะเวลานาน และเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ในชุมชนด้วย

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีการพัฒนาอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชน ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน ได้สำรวจความต้องการของประชาชนอำเภอลำดวน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแผนมกระดูกหมู จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อเป็นการรักษาภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจ ความชำนาญ และเกิดทักษะในการทำแผนมกระดูกหมู
2. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพ ทำแผนมกระดูกหมูสร้างรายได้
3. เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อสร้างรายได้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับขั้นตอนวิธีการทำแผนมกระดูกหมู
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะในการทำแผนมกระดูกหมู
3. เพื่อให้ผู้เรียนทำแผนมกระดูกหมูที่สะอาดและมีคุณภาพ

เนื้อหาของหลักสูตร

ประกอบด้วยเนื้อ 2 เรื่อง ดังนี้

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ แหนมกระดุกหมู

เวลาเรียน

หลักสูตรวิชาชีพ แหนมกระดุกหมู ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

แหล่งการเรียนรู้และสื่อประกอบการเรียน

1. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำแหนมกระดุกหมู
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
3. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
4. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 - แบบประเมินผลก่อน/หลังเรียน ร้อยละ 40
2. การประเมินเวลาเรียนการประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงานหรือกิจกรรมที่ปฏิบัติได้แก่
 - ความสนใจในการเรียน ร้อยละ 20
 - รูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ร้อยละ 30
 - ความรับผิดชอบในการเรียน ร้อยละ 10

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจ การทำแหนมกระดุกหมู
2. ผู้เรียนมีแนวทางการพัฒนาแหนมกระดุกหมูให้มีคุณภาพมากขึ้น
3. ผู้เรียนมีทักษะการทำแหนมกระดุกหมู
4. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา 2 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ

จำนวน 1 ชั่วโมง

1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมกระดุกหมู

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ แหนมกระดุกหมู

จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักการพื้นฐานในการทำแหนมกระดุกหมู

- 2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำแหนมกระดุกหมู

- 2.1.1 สถานที่/พื้นที่
- 2.1.2 การคัดเลือกกระดุกหมูเพื่อการแปรรูป
- 2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำแหนมกระดุกหมู
- 2.2 ชั้นแปรรูปการทำแหนมกระดุกหมู
 - 2.2.1 การทำแหนมกระดุกหมู
 - 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์
- 2.3 ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	หัวเรื่อง	เวลา	ชั่วโมง
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ 1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมกระดุกหมู	1	0
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ หลักการพื้นฐานในการทำแหนมกระดุกหมู 2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำแหนมกระดุกหมู <ul style="list-style-type: none"> 2.1.1 สถานที่/พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกกระดุกหมูเพื่อการแปรรูป 2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำแหนมกระดุกหมู 2.2 ชั้นแปรรูปการทำแหนมกระดุกหมู <ul style="list-style-type: none"> 2.2.1 การทำแหนมกระดุกหมู 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2.3 ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	0	5
รวม		1	5
รวม (ทฤษฎีและปฏิบัติ)		6	

รายละเอียดหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประกอบอาชีพการทำแหนดมกระดูกหมู

เนื้อหา 1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพแหนดมกระดูกหมู 2. วัสดุอุปกรณ์ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้ (ตัวชี้วัด)	เนื้อหาวิชา	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	ประเมิน
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
1. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนดมกระดูกหมู	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนดมกระดูกหมู	1	0	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวกับการทำแหนดมกระดูกหมู	1.ใบความรู้เรื่องการแปรรูป 2.อินเทอร์เน็ต 3.VCD การประกอบอาชีพการทำแหนดมกระดูกหมู	1.สังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรม 2.การสรุปผลการจัดกิจกรรม 3. บัญชีลงเวลาเรียน

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะในการทำแผนมกระดูกหมู

เนื้อหา 1. การเตรียมการประกอบอาชีพทำแผนมกระดูกหมู 2. การแปรรูปทำแผนมกระดูกหมู 3.การดูแลรักษาและการจำหน่าย

จุดประสงค์การเรียนรู้ (ตัวชี้วัด)	เนื้อหาวิชา	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	ประเมิน
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
2.1 บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำแผนมกระดูกหมูได้ 2.2 อธิบายขั้นตอนการทำแผนมกระดูกหมูได้ 2.3 ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำแผนมกระดูกหมูได้	2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปกระดูกหมู 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกกระดูกหมูเพื่อการแปรรูปทำแผนมกระดูกหมู 2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปกระดูกหมู 2.2 ชั้นการทำแผนมกระดูกหมู 2.2.1 การแปรรูป - แผนมกระดูกหมู 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2.3 ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	0	5	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำแผนมกระดูกหมู 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก 2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการทำแผนมกระดูกหมู 2.6 จัดให้ผู้เรียนลงมือทำแผนมกระดูกหมู 2.5 จดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.6 ดำเนินการวัดและประเมินผล 2.7 ฝึกปฏิบัติจริง วิธีการแปรรูป การคัดสรรวัตถุดิบ ๑. การทำความสะอาดสาธิต/ปฏิบัติ ๒. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย ๓. การคิดต้นทุนการตั้งราคาขาย กำไร	1.ใบความรู้เกี่ยวกับการทำแผนมกระดูกหมู 2.แหล่งเรียนรู้/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3.วัตถุดิบการทำแผนมกระดูกหมู 4. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือคู่มือการทำแผนมกระดูกหมู 5. อุปกรณ์เครื่องครัว เตาแก๊ส หม้อ ทัพพี กะละมัง	1.สังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรม 2.การสรุปผลการจัดกิจกรรม 3. บัญชีลงเวลาเรียน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา