

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตรการทำหมุดเด็ย จำนวน ๓ ชั่วโมง
ด้านเกษตรกรรม

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีด ความสามารถให้ประชาชนได้ มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการ ศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงาน ทำอย่างยั่งยืน ประชาชนในพื้นที่อำเภอบัวเขต มีการประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตรทำนา ทำ ไร่ ปลูกยางพารา รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมี รายได้ไม่เพียงพอ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้าน อาชีพของประชาชนในพื้นที่โดยการเข้าร่วมประชาคมร่วมกับผู้นำหมู่บ้าน จึงเล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ วิชาการแปรรูปอาหาร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำหมุดเด็ย จำนวน ๓ ชั่วโมง เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจ ฝึกฝนอาชีพเพื่อให้มีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับ ตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

๑. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจถึงการการทำหมุดเด็ย บอกประโยชน์ คุณค่า ได้
๒. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการทำปลาช่อนแดดเดียวได้
๓. กลุ่มเป้าหมายมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอบัวเขต จังหวัดสุรินทร์
๒. ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลา จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๒	ชั่วโมง
	รวม	๓	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมุดแคดเดี่ยว	๑.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมุดแคดเดี่ยว ๒.บอกความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำหมุดแคดเดี่ยว ๓.บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมุดแคดเดี่ยว	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมุดแคดเดี่ยว ๒.ความเป็นไปได้ในการทำหมุดแคดเดี่ยว -ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๓.แหล่งเรียนรู้ ๔.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมุดแคดเดี่ยว	๑.ศึกษาค้นคว้าจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ๒.ศึกษาดูงานในสถานประกอบการแหล่งเรียนรู้ต่างๆในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	๒๐ นาที	๒๐ นาที
๒	ทักษะอาชีพการทำหมุดแคดเดี่ยว	๑.สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมุดแคดเดี่ยวได้ ๒.สามารถบอกขั้นตอนการทำหมุดแคดเดี่ยวได้ ๓.มีความรู้เรื่องคุณค่าทางการทำหมุดแคดเดี่ยว	๑.ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมุดแคดเดี่ยว -สถานที่/พื้นที่ -การคัดเลือกวัตถุดิบ ๒.การเตรียมวัตถุดิบ -การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบ -การหาแหล่งวัตถุดิบ ๓.ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำหมุดแคดเดี่ยว การคำนวณอัตราส่วนผสม, วิธีการปรุง,วิธีการบรรจุภัณฑ์	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติจริง วิทยากรประเมินผล การทำหมุดแคดเดี่ยว	๒๐ นาที	๑ ชม.
๓	การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเอื้อประโยชน์ได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ	๑.การเลือกบรรจุภัณฑ์รวมถึงการรักษาระดับคุณภาพของอาหารนั้นๆ ให้ไว้ในระดับคงที่และยาวนานที่สุดที่จะเป็นไปได้ โดยการลดหรือกำจัดปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อความสัมพันธ์ของคุณภาพของผลิตภัณฑ์	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น สรุปความรู้	๒๐ นาที	๒๐ ชั่วโมง
๔	การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรม	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิต -เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ -เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. การคิดราคาต้นทุนการผลิต ๒. เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย ๓. ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ แนวทางในการป้องกันแก้ไข ๔. คุณธรรมจริยธรรมที่ดีในการประกอบ อาชีพ	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น สรุปความรู้และวิเคราะห์ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำหมุดแคดเดี่ยว		๒๐ นาที
รวม					๑	๒
รวม (ทฤษฎีและปฏิบัติ)					๓ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินจากการทดสอบ การสังเกต
3. การตรวจผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษา

ลงชื่อ

ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวสกวเดือน ยิ่งชื่น)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมบัติ เอ็นตู)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายภาสกร เมตจันติก)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรการทำหมูแดดเดียว จำนวน ๓ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

วันที่ เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ เวลา..... น.	<p>๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๑ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๒ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว</p> <p>๑.๓. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว</p>	<p>-วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ หลักสูตรการทำหมูแดดเดียว</p> <p>๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการทำหมูแดดเดียว</p> <p>๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ การทำหมูแดดเดียว</p> <p>- ร่วมกันอภิปรายและสรุปผล / เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p>	๑ ชม.
	<p>๒. ขั้นตอนเตรียมการในการทำหมูแดดเดียว ส่วนผสม</p> <p>๑. หมูสันนอก ๕๐๐ กรัม</p> <p>๒. น้ำปลา ๑ ช้อนโต๊ะ</p> <p>๓. น้ำมันหอย ๒ ช้อนโต๊ะ</p> <p>๔. ซีอิ๊วขาว ๑ ช้อนโต๊ะ</p> <p>๕. พริกไทย ๓/๔ ช้อนโต๊ะ</p> <p>๖. น้ำตาลทราย ๒ ช้อนโต๊ะ</p> <p>๗. ซอสปรุงรส ๑ ช้อนโต๊ะ</p> <p>๘. งาขาว ตามชอบ</p> <p>๙. นมสด ๒ ช้อนโต๊ะ</p>	<p>การลงมือปฏิบัติขั้นตอนการผลิต</p> <p>วิธีทำขั้นตอนและการปฏิบัติงาน</p> <p>๑. นำหมูไปล้างให้สะอาด หลังจากนั้นนำมาแลเป็นแผ่นแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆตามยาว แล้วพักไว้</p> <p>๒. ทำซอสหมัก โดยนำน้ำปลา น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว พริกไทย น้ำตาลทราย ซอสปรุงรส นมสด ลงผสมกัน คนให้น้ำตาลละลาย หลังจากนั้นนำหมูลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน นวดจนน้ำซอสซึมเข้าเนื้อหมู</p> <p>๓. ใส่กลงไปแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน หลังจากนั้นนำแช่ตู้เย็น</p> <p>๔. หลังจากนั้นนำออกมาเรียงใส่กระดัง หรือตะแกรง ตากแดดประมาณ ๓-๔ ชั่วโมง สังเกตไม่ให้หมูแห้งเกินไป</p> <p>๕. หลังจากตากแดดได้ที่แล้ว ให้นำลงกระทะทอด ไฟปานกลาง เสร็จพร้อมเสิร์ฟ</p>	๒ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่/...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

(.....)

วันที่/...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่/...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่/...../.....

