

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำหมูปิ้งนมสด จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอโนนนารายณ์**

*๐๐๐๐๐๐*

**ความเป็นมา**

ปัจจุบันระบบเศรษฐกิจของประเทศไทยตกอยู่ในสภาวะที่วิกฤติ ทำให้ประชาชน เกิดปัญหาการว่างงาน ทำให้มีรายได้น้อยไม่เพียงพอต่อค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน การหาอาชีพเสริมจึงเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะสร้างรายได้ให้กับครอบครัว ซึ่งโดยทั่วไปจะเป็นธุรกิจขนาดเล็ก มีการผลิตขึ้นเอง จำหน่ายเอง ทำให้เกิดรายได้เพิ่มขึ้น

**หลักการของหลักสูตร**

ด้วยนโยบายของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการที่เกี่ยวข้องกับสำนักงานกศน. ได้มอบหมายให้สำนักงานกศน. จัดการศึกษาและพัฒนาคนทุกช่วงวัย โดยส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ดังนั้น เพื่อเป็นการปฏิบัติงานตามนโยบายดังกล่าว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำหมูปิ้งนมสดขึ้น เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนในชุมชนเกิดการเรียนรู้ตามที่ตนสนใจ อีกทั้งยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์โดยสามารถใช้เป็นช่องทางในการนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้ อีกทางหนึ่ง ซึ่งการทำหมูปิ้งนมสด เป็นอาหารที่หาง่าย ส่วนผสมในการทำไม่ยุ่งยาก เป็นวัสดุที่มีพร้อมในครัวเรือน ซึ่งหมูปิ้งนมสดส่วนใหญ่ใช้รับประทานคู่กับข้าวเหนียว เป็นอาหารที่รับประทานแทนข้าวได้ทุกเวลา

**วัตถุประสงค์**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และฝึกทักษะการทำหมูปิ้งนมสด
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้เพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

**เป้าหมาย**

ประชาชนตำบลคำม่วง จำนวน ๗ คน

ระยะเวลา ๖ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	การทำหมูปิ้งนมสด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ที่จะนำมาทำหมูปิ้งนมสดได้ถูกต้อง ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการทำหมูปิ้งนมสดได้ ๓. เพื่อลดรายจ่าย และเพิ่มรายได้จากการทำเป็นอาชีพเสริม	๑. การจัดหา วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมูปิ้งนมสด ๒. การคัดเลือกหมูเพื่อทำหมูปิ้งนมสด ๓. ขั้นตอนและวิธีการทำหมูปิ้งนมสด ๔. วิธีการทำแผ่นหมูปิ้ง ๕. การเพิ่มรายได้จากการทำเป็นอาชีพเสริม	๑. อธิบาย ๒. สาธิต ๓. การลงมือปฏิบัติ	๑	๕	
<b>รวม</b>						๑	๕

## สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากแผ่นพับ ตัวอย่างที่นำมาทำกิจกรรม
2. วิทยากรถ่ายทอด
3. อินเทอร์เน็ต ยูทูปแสดงวิธีการทำ

## การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
2. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
3. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
3. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
4. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร  
(นางสาวชัยพร มีสัตย์)  
วิทยากร

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง  
(นายรัฐพงษ์ วงเวียน)  
ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายทองเจริญ ตุ่นทอง)

ประธานกรรมการสถานศึกษา กศน.อำเภอโนนนารายณ์

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

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวชัยพร มีสัตย์

หลักสูตรการทำหมูปิ้งนมสด จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง)

ในวันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัด ณ บ้านนาแก่น หมู่ที่ ๘ ตำบลคำฝง อำเภอโนนนารายณ์ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐-๑๖.๐๐	๑. การจัดหาวัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ หมูปิ้งนมสด ๒. การคัดเลือกหมูเพื่อทำหมูปิ้งนมสด ๓. วิธีการทำหมูปิ้งนมสด ๔. วิธีการบรรจุห่อผลิตภัณฑ์ ๕. การลดรายจ่าย และเพิ่มรายได้จากการ ทำเป็นอาชีพเสริม	เรียนวันละ ๖ ชม.

ลงชื่อ.....<sup>ชัยพร</sup>.....วิทยากร

(นางสาวชัยพร มีสัตย์)

วันที่ ๑๑ มกราคม ๒๕๖๖

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม