

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำหมุดเดี่ยว จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน จึงมีการแปรรูปหมุด โดยการทำหมุดเดี่ยว ซึ่งเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำ อย่างยั่งยืน ของประชาชนการแปรรูปอาหารการทำหมุดเดี่ยว เป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่ แตกต่างกันไป ทั้งการเลือกใช้ชนิดหมุดและส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์หมุดเดี่ยว หลายแบบในแต่ละท้องถิ่น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง จึงได้จัดได้จัดทำหลักสูตรการทำหมุดเดี่ยว ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพ ให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการแปรรูปอาหาร การทำหมุดเดี่ยว ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำหมุดเดี่ยว
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำหมุดเดี่ยว
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำหมุดเดี่ยว ไปประกอบอาชีพหลัก และอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ

ระยะเวลา

หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำหมุดเดี่ยว ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๐ ชั่วโมง

๑.ภาคทฤษฎี ๔ ชั่วโมง

๒.ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว	๑.ความรู้เบื้องต้นและเทคนิคเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารการทำหมูแดดเดียว -สามารถบอกชนิดของหมูที่สามารถนำมาแปรรูปได้ -บอกถึงวิธีการเลือกซื้อเลือก ใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพได้ - เทคนิคในการทำหมูแดดเดียว ๒.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำหมูแดดเดียว -ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำหมูแดดเดียวได้ -หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำหมูแดดเดียวได้	- ชนิดของหมูที่สามารถนำมาแปรรูป -การเลือกประเภท หมู ที่นำมาแปรรูปในการทำหมูแดดเดียว -ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ทำหมูแดดเดียว -เทคนิคในการทำหมูแดดเดียว - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำหมูแดดเดียว - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำหมูแดดเดียว - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำหมูแดดเดียว	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	๓	-	๓
๒	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว	วิธีการ/ขั้นตอนการทำหมูแดดเดียว - อธิบายขั้นตอนการทำหมูแดดเดียวได้ - ฝึกปฏิบัติการทำหมูแดดเดียวได้	วิธีการ/ขั้นตอนการทำหมูแดดเดียว - การฝึกปฏิบัติจริง - การล้างทำความสะอาด - การผสมหมูและเครื่องปรุงรส - การหมักหมู - การตากแดด	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูคลิปวิดีโอ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	-	๖	๖
๓	๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว	๓.๑ สามารถบริหารจัดการได้ - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุน	๓.๑ การบริหารจัดการการทำหมูแดดเดียว - การจัดการควบคุมคุณภาพการทำหมูแดดเดียว	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัด ให้ผู้เรียน - สํารวจและศึกษา แหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ และการใช้	๑	-	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๓	๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว	<p>๓.๒ สามารถจัดการตลาดในการทำหมูแดดเดียว ได้</p> <p>- การจำหน่ายหมูแดดเดียวไปสู่ผู้บริโภค</p> <p>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๔ สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</p>	<p>๓.๒ การจัดการตลาด การจัดจำหน่าย</p> <p>- การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>- การจำหน่ายหมูแดดเดียว และหมูแดดเดียวสู่ ผู้บริโภค</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p> <p>- การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำหมูแดดเดียว</p> <p>๑) ระยะเวลาที่ทำกับการจำหน่าย</p> <p>๒) รูปแบบการทำหมูแดดเดียว</p> <p>๓) ราคาขาย</p> <p>๔) คู่แข่ง</p> <p>- การวางแผนการจัดการ ความเสี่ยง</p> <p>๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน แบบตารางการปฏิบัติงาน</p>	<p>ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ</p> <p>- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>- ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม</p> <p>๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>- ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>- ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ</p>			
			รวม		๔	๖	๑๐

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการแปรรูปอาหารการทำหมักแต่ดเดียว
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการทำหมักแต่ดเดียว

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
๓. วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสินะวัตร เศษศรี)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวปรีชารัตน์ พวงนาค)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายโมไนย โรบริรัมย์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกาบเชิง

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอกาบเชิง

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตร การทำหมูแดดเดียว จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	วิทยาการอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักสูตรการทำหมูแดดเดียว - ชนิดของหมูที่สามารถ นำมาแปรรูป - การเลือกประเภท หมู ที่นำมาแปรรูปในการทำหมูแดดเดียว - ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบ ที่ใช้ทำหมูแดดเดียว - เทคนิคในการทำหมูแดดเดียว - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ หมูแดดเดียว - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำหมูแดดเดียว - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำหมูแดดเดียว	๑ วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ การคัดสรรชนิดของหมูที่สามารถนำมาแปรรูป ๒.เทคนิคในการทำหมูแดดเดียว	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	วิธีการ/ขั้นตอนการทำหมูแดดเดียว - อธิบายขั้นตอนการทำหมูแดดเดียวได้ - ฝึกปฏิบัติการทำหมูแดดเดียวได้	วิธีการ/ขั้นตอนการทำหมูแดดเดียว - การฝึกปฏิบัติจริง - การคัดแยกหมู - การล้างทำความสะอาด - การผสมหมูและ เครื่องปรุงรส - การหมักหมู - การตากแดด - การบรรจุภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	วิธีการ/ขั้นตอนการทำหมุแดดเดียว - อธิบายขั้นตอนการทำหมุแดด เดียวได้ - ฝึกปฏิบัติการทำหมุแดดเดียวได้	วิธีการ/ขั้นตอนการทำหมุแดด เดียว - การฝึกปฏิบัติจริง - การคัดแยกหมุ - การล้างทำความสะอาด - การผสมหมุและเครื่องปรุงรส - การหมักหมุ - การตากแดด - การบรรจุภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๓.๑ การบริหารจัดการ - การจัดการควบคุมคุณภาพ ๓.๒ การจัดการตลาดการจัด จำหน่าย - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายสู่ผู้บริโภค ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง - การวิเคราะห์ศักยภาพ ๑) ระยะเวลาที่ทำการจำหน่าย ๒) รูปแบบการทำหมุแดดเดียว ๓) ราคาขาย ๔) คู่แข่ง - การวางแผนการจัดการความ เสี่ยง ๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน แบบตารางการปฏิบัติงาน	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัด ให้ผู้เรียน - สำรองและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของ แหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และ ทุนต่างๆ - การกำหนดและ ควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ - ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพ คงเดิม ๓.๒ การบริหารจัดการตลาดจัด ให้ผู้เรียนศึกษา - ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความ ต้องการของตลาด - ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุน การผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่าย สินค้าฯลฯ	เรียนวันละ ๑ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....