

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร วิชาการแปรรูปอาหาร(การทำเนื้อหมูแดดเดียว) จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

สกร.อำเภอศีขรภูมิ

### ความเป็นมา

การทำเนื้อหมูแดดเดียว เป็นการถนอมอาหารอีกชนิดหนึ่ง ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค เนื่องจาก มีรสชาติอร่อย สามารถเก็บไว้กินได้นาน นิยมนำไปเป็นของฝากให้กับญาติมิตร จึงมีการทำเนื้อหมูแดดเดียวเป็นหนึ่งในสินค้าที่วางจำหน่าย ศกร.ตำบลระแงงเป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ให้กับประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ( COVID - ๑๙) และผู้ที่ว่างงาน หรือประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษา ได้มองเห็นความสำคัญและช่องทางในการขยายอาชีพ การทำเนื้อหมูแดดเดียวให้กับประชาชนที่ในชุมชน/หมู่บ้าน และประชาชนที่ต้องการมีรายได้อาชีพใหม่ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพิ่ม รายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้ ศกร.ตำบลระแงง จึงมีแนวคิดจัดกระบวนการเรียนการสอนหลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียว ให้เป็นองค์ความรู้ แนวทำงาน ในการจัดการศึกษาตามนโยบายดังกล่าว ต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ หัวด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่ มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๐

## จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำเนื้อหมูแดดเดียวพร้อมทั้งวิธีแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและชุมชน

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้มองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพ การทำเนื้อหมูแดดเดียว ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

## กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้ที่ไม่มียาชีพ และผู้ที่ได้รับผลกระทบจากการแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙(COVID-๑๙)

## ระยะเวลาการเรียนรู้ของหลักสูตร

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๕ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วย

เรื่องที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นของการทำเนื้อหมูแดดเดียว (ทฤษฎี ๕ ชั่วโมง)

๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเหตุการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคมในปัจจุบัน

๑.๒ ผลกระทบจากโรคระบาดที่เกิดขึ้นในประเทศไทย

๑.๓ ประโยชน์ของการทำเนื้อหมูแดดเดียว

๑.๔ หลักการเตรียมเลือกคัดสรรเนื้อหมู

เรื่องที่ ๒ ขั้นตอนการทำเนื้อหมูแดดเดียวและช่องทางการจัดจำหน่าย (ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง)

๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา

๒.๒ วิธีขั้นตอนการทำเนื้อหมูแดดเดียว

๒.๓ ช่องทางการจำหน่ายการบรรจุภัณฑ์

รายละเอียดหลักสูตรโครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตรวิชาการแปรรูปอาหาร(การทำเนื้อหมูแดดเดียว)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง		ประเมินผล
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑. ความรู้เบื้องต้นของการทำเนื้อหมูแดดเดียว	๑.เพื่อให้ประชาชน/มีความรู้ความเข้าใจความชานาญ และเกิดทักษะใน หมูแดดเดียวสมุนไพร ๒.เพื่อให้ประชาชน/สามารถนำไปประกอบอาชีพ การทำเนื้อหมูแดดเดียว ๓.เพื่อให้ประชาชน/นำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อสร้างรายได้	๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ เหตุการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคมในปัจจุบัน ๑.๒ ผลกระทบจากโรคระบาดที่ เกิดขึ้นในประเทศไทย ๑.๓ ประโยชน์ของการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๑.๔ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และ การเก็บรักษา	๑.วิทยากรบรรยายอบรมให้ความรู้ เกี่ยวกับเหตุการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคมในปัจจุบัน ๒.วิทยากรให้ความรู้เรื่องการทำเนื้อหมูแดดเดียวให้คุ้มค่า ๓.วิทยากรบอกวัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำเนื้อหมูแดดเดียว	๕ ชั่วโมง		-การระดมความคิด - การมีส่วนร่วม
๒.ขั้นตอนการทำเนื้อหมูแดดเดียวและช่องทางการจัดจำหน่าย		๒.๑ ขั้นตอนการทำ ๒.๒ ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑.วิทยากรบอกวิธีการทำให้ผู้เรียน ได้ฝึกทำปฏิบัติและการหันหมูเพื่อเตรียมใส่เครื่องปรุงเพื่อหมักเนื้อหมูแดดเดียว ๒.วิธีการเทคนิคการตากเนื้อหมูแดดเดียว ๓.วิทยากรบอกช่องทางการจำหน่ายการบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามสะอาดปลอดภัยเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่าย		๕ ชั่วโมง	-ผลงาน

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้หลากหลาย ได้แก่

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร , ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
๓. สื่อบุคคล / ภูมิปัญญา / ปราชญ์ชาวบ้าน

๔. สื่อแหล่งเรียนรู้ / สถานประกอบการ

๕. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น YouTube

### การวัดผลประเมินผลการเรียน

การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตรจากการปฏิบัติกิจกรรมตามที่กำหนด

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถทำเนื้อหุ้มแดดเดียวได้

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรที่ออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักการศึกษาจากระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ..... (นางปราณี สุขเหลือ) ครู กศน.ตำบล	ผู้เสนอหลักสูตร	ลงชื่อ..... (นายอ็อค นาคสุข) ครู อาสาสมัคร	ผู้ตรวจสอบหลักสูตร
ลงชื่อ..... (นายพระเทพน์ โมลา) ครู	ผู้เห็นชอบหลักสูตร	ลงชื่อ..... (นางสาวผกาดี สุขศิริสวัสดิกุล) รองผู้อำนวยการ สำนักงาน สกร.จังหวัดสุรินทร์	ผู้อนุมัติหลักสูตร รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.อำเภอศีขรภูมิ

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสมจิตร จันทร์ทอง

หลักสูตร การแปรรูปอาหาร(การทำเนื้อหมูแดดเดียว) จำนวน ๑๐ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่ ๑-๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านสำโรง หมู่ ๔ ตำบลระแงง อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
๑ ก.พ. ๖๗	๐๙.๐๐-๑๐.๐๐ น.	<p>๑.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริงสื่อในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๒.วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>๓.ครู ผู้เรียนและผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียวในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง</p>	ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐-๑๕.๐๐ น.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำเนื้อหมูแดดเดียว</li> <li>- ประโยชน์ของเนื้อหมูแดดเดียว</li> <li>- วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำเนื้อหมูแดดเดียว</li> </ul>	ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
๒ ก.พ. ๖๗	๐๙.๐๐-๑๐.๐๐ น.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขั้นตอนการทำ</li> <li>- เทคนิคการทำเนื้อหมูแดดเดียว</li> </ul> <p>ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง</p>	ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐-๑๕.๐๐ น.	ฝึกปฏิบัติจริง	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสมจิตร จันทรทอง)  
วันที่...๑.../...ก.พ.../...๖๗...