

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร(การทำเนื้อหมูแดดเดียว)

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ

สกร.อำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย “สกร.ช่วยประชาชน” เช่นจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานบริบทของพื้นที่จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุและการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand ๔.๐) การที่จะทำเนื้อหมูแดดเดียว ให้มีคุณภาพดีจำเป็นต้องรู้จัก เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ทำหมูแดด เดียว อย่างเหมาะสมผู้บริโภคหรือผู้ประกอบการเกี่ยวกับการใช้เนื้อเพื่อนำไปแปรรูปทำผลิตภัณฑ์เนื้อหมูแดดเดียวควร จะทราบถึงสิ่งต่าง ๆ ที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์หมูแดดเดียวที่ต้องการ และสิ่งสำคัญอันดับแรกที่จะต้องคำนึงถึงก็คือ คุณภาพของวัตถุดิบที่จะใช้ เพราะว่าคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายจะดีไปไม่ได้ถ้าวัตถุดิบคุณภาพด้อย ฉะนั้นควรที่จะรู้จักกับวัตถุดิบต่าง ๆ ในการทำเนื้อหมูแดดเดียว

หลักการของหลักสูตร

๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาค ทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมี คุณธรรมจริยธรรม

๒.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน

๓.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑.มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่งและยั่งยืน

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้กับสอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี
คุณธรรม จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๑๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑

ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว

จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว
๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว
๓. ความต้องการของตลาด,การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
๔. แหล่งเรียนรู้

เรื่องที่ ๒

ทักษะการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ประวัติความเป็นมา
- ประเภทของการทำเนื้อหมูแดดเดียว
- เทคนิคการทำเนื้อหมูแดดเดียว

- วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำเนื้อหมูแดดเดียว
- ประโยชน์ของเนื้อหมูแดดเดียว
- การเลือกวัตถุดิบในการทำเนื้อหมูแดดเดียว

เรื่องที่ ๓

การทำเนื้อหมูแดดเดียว

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ขั้นตอนการทำเนื้อหมูแดดเดียว

เรื่องที่ ๔

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์
- การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดทำกิจกรรมสำรวจ และวิเคราะห์ตนเอง ทรรศนภาพ อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากภูมิปัญญา ทฤษฎีและปฏิบัติ
- เรียนรู้จากกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การจัดการผลิตและการจัดการ

๕. จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ เสนอ อนุมัติโครงการ

๖. การนิเทศติดตามประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

- ๑.เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำเนื้อหมูแดดเดียว
- ๒.ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคล วิทยาการ
- ๓.ใบความรู้
- ๔.พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ๕.อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

- ๑.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒.การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- ๑.หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาจัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียว

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว	๑.บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๒.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๓.บอกความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๔.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำเนื้อหมูแดดเดียว ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำเนื้อหมูแดดเดียว ๓.ความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๔.แหล่งเรียนรู้	๑.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริงสื่อในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒.วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๓.ครู ผู้เรียนและผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียวในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๓	
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว	๒.๑ สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของกาทำหมูแดดเดียวได้ ๒.๒ สามารถบอกประเภทของการทำเนื้อหมูแดดเดียวได้ ๒.๓ สามารถบอกเทคนิคการทำหมูแดดเดียวได้ ๒.๔ สามารถบอกวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำหมูแดดเดียวได้ ๒.๕ สามารถบอกประโยชน์ของเนื้อหมูแดดเดียวได้ ๒.๖ สามารถอธิบายวิธีการเลือกวัตถุดิบ	๒.๑ ประวัติความเป็นมาของการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๒.๒ ประเภทของการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๒.๓ เทคนิคการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๒.๔ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๒.๕ ประโยชน์ของเนื้อหมูแดดเดียว ๒.๖ วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๒.๗ ขั้นตอนการทำเนื้อหมูแดดเดียว	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ -ประวัติความเป็นมาของการทำเนื้อหมูแดดเดียว - ประเภทของการทำเนื้อหมูแดดเดียว - เทคนิคการทำเนื้อหมูแดดเดียว - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำเนื้อหมูแดดเดียว - ประโยชน์ของเนื้อหมูแดดเดียว - วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำเนื้อหมูแดดเดียว - ขั้นตอนการทำ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง		๓

	สำหรับการทำเนื้อหมู แดดเดียวได้ ๒.๗ สามารถบอก ขั้นตอนการทำและลง มือทำได้				
๓. การทำเนื้อหมู แดดเดียว ประกอบ เป็นอาหาร	๓.๑ สามารถบอกวิธีการ ทำเนื้อหมูแดดเดียว ประกอบเป็นอาหารใน รูปแบบ ต่าง ๆ ได้	๓.๑ วิธีการทำเนื้อหมูแดด เดียวประกอบเป็น อาหารใน รูปแบบต่าง ๆ	๓.๑ การบรรยายให้ความรู้เรื่อง วิธีการทำเนื้อหมูแดดเดียว ประกอบเป็นอาหารในรูปแบบ ต่าง ๆ ๓.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร และผู้รู้ พร้อม ทั้งลงมือฝึก ปฏิบัติจริง		๒
๔. การออกแบบ บรรจุภัณฑ์	๔.๑ สามารถอธิบายการ เลือกวัสดุ ในการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ ๔.๒ สามารถอธิบายการ วัสดุใน ท้องถิ่นมา ออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	๔.๑ การเลือกวัสดุในการ ออกแบบ บรรจุภัณฑ์ ๔.๒ การนำวัสดุในท้องถิ่นมา ออกแบบ บรรจุภัณฑ์	๔.๑ การบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การเลือกวัสดุในการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ - การนำวัสดุในท้องถิ่นมา ออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ ๔.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร และผู้รู้ พร้อม ทั้งลงมือฝึก ปฏิบัติจริง		๓

ลงชื่อ..... ผู้เสนอหลักสูตร (นางปราณี สุขเหลือ) ครู กศน.ตำบล
 ลงชื่อ..... ผู้ตรวจสอบหลักสูตร (นายอืด นาคสุข) ครู อาสาสมัคร
 ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร (นายพิระพัฒน์ โมธา) ครู
 ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร (นางสาวผกาดี สุขศิริสวัสดิกุล) รองผู้อำนวยการ สำนักงาน สกร.จังหวัดสุรินทร์
 รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.อำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสมจิตร จันทร์ทอง

หลักสูตร การแปรรูปอาหาร(การทำเนื้อหมูแดดเดียว) จำนวน ๑๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่ ๗-๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ เวลาเรียน ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านกางของ หมู่ ๙ ตำบลระแงง อำเภอสี่ขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
๗ 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"> - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำเนื้อหมูแดดเดียว - ประโยชน์ของเนื้อหมูแดดเดียว - วิธีการเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำเนื้อหมูแดดเดียว 	ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
๘ ก.พ. ๖๗	๐๙.๐๐-๑๐.๐๐ น.	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำ - เทคนิคการทำเนื้อหมูแดดเดียว <p>ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อมทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง</p>	ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

	๑๐.๐๐-๑๕.๐๐ น.	ฝึกปฏิบัติจริง	
๙ ก.พ. ๖๗	๐๙.๐๐-๑๐.๐๐ น.	- การเลือกวัสดุในการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ - การนำวัสดุในท้องถิ่นมา ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๔.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและ ผู้รู้ พร้อม ทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐-๑๕.๐๐ น.	ฝึกปฏิบัติจริง	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสมจิตร จันทรทอง)

วันที่.....๕...../.....ก.พ...../.....๖๗.....