แบบ กศ.ตน ๑๕

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร วิชาการทำแหนมหมู หลักสูตร ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ

ความเป็นมา

การแปรรูปอาหารจากหมู การทำแหนมหมู เป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้เนื้อหมู และส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์แหนมหมูหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และลดรายจ่ายในครอบครัว

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มันคง มั่งคั่ง และยังยืนในอาชีพ

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการแปรรูปอาหารจากหมู การทำแหนมหมู

๒. เพื่อการพัฒนาอาชีพและสร้างอาชีพใหม่และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ทำให้เกิดอาชีพที่หลากหลาย

๓. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ทักษะทางความคิด สร้างความสามัคคีในหมู่คณะและเป็นการสร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง (ทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง ปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง)

/โครงสร้างหลักสูตร...

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงการเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	-ช่องทางการประกอบอาชีพ -ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปการทำแหนมหมู	-ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารจากการทำแหนมหมูได้ -ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อและการใช้วัสดุอุปกรณ์ได้	-การแปรรูปอาหารจากหมูเพื่อการแปรรูปอาหารเก็บไว้ได้นาน -การเลือกประเภทหมูที่นำมาแปรรูปในการทำแหนมหมู	- อธิบาย / บรรยาย ๑. ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปการทำแหนมหมู ๑.๑ สถานที่/พื้นที่ ๒.๒ การเตรียมวัสดุ ๒.๓ การทำหมูแปรรูป ๒.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปการแหนมหมู	๑	-
๒.	การทำแหนมหมู	-ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำแหนมหมูได้	-ส่วนผสมในการทำแหนมหมู	- อธิบาย / บรรยาย /สาธิต - ส่วนผสม ๑.เนื้อหมู /หนังหมู ๒. เกลือ ๓. กระเทียม ๔. ถุงพลาสติก หรือขวดพลาสติก ๕. กาละมัง ๖. ข้าวสวย -ขั้นตอนการปฏิบัติ ๑. เนื้อหมูหั่นเป็นชิ้นใหญ่ ๆ ลักษณะเหมือนหมูที่จะนำไปทอด ๒. นำหมูไปคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงทุกอย่างจนเป็นเนื้อเดียวกัน ๓. ตักใส่ถุงพลาสติกหรือขวดโหลขนาด ใหญ่	๒	๖

/ที่...

ที่	เรื่อง	จุดประสงการเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๔. ไล่อากาศออกให้หมด ๕. มัดถุงให้แน่น ๖. ทิ้งไว้ ๒-๓ วัน จนเปรี้ยว ๗. นำไปทอด ย่าง อบ หรือ เจียวใส่ไข่ก่อนรับประทาน		
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	-ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมูได้	-การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปหมู	- อธิบาย / บรรยาย การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู -การบริหารจัดการทำแหนมหมู -การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำแหนมหมู -การลดต้นทุนในการทำแหนมหมู -การวางแผนการผลิต -การจัดการตลาดในการทำแหนมหมู -การออกแบบบรรจุภัณฑ์	๑	-
รวม					**๔**	**๖**

/การจัดกระบวน...

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย

๒. สาธิต

๓. ฝึกปฏิบัติ

๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. หลักสูตรการทำแหนมหมู

๒. ใบความรู้

๓. ศึกษาจากสื่อ https://www.youtube.com/watch?v=๑AZBaWM๓nRA

๔. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์/อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน

๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำแหนมหมู

๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. ผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร