แบบ กศ.ตน.๑๕

หลักสูตรการทำแหนมหมู
จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา

การทำแหนมหมู เป็นการถนอมอาหารที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคซึ่งการทำแหนมหมูเป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้าน ที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้เนื้อหมูและส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์แหนมหมูหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น และสามารถสร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิได้มองเห็นความสำคัญและช่องทางในการขยายอาชีพและลดค่าใช้จ่ายในการดำรงชีพให้กับประชาชนที่ที่ต้องการมีรายได้อาชีพใหม่และตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยจะได้รับการพัฒนาในทุกมิติ ทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค ความปลอดภัย และมีสมรรถนะที่สำคัญจำเป็นในศตวรรษที่ 21 และมีความพร้อมร่วมขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศสู่ความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน มาดำเนินการขับเคลื่อน โดยเน้นการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ โดยการ Re - skill Up - skill และ New - skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง คือหลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเองรวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนอันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพสร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชนต่อไป เพื่อประโยชน์ต่อการจัดการศึกษาที่เหมาะสมกับทุกกลุ่มเป้าหมาย มีความทันสมัยสอดคล้องและพร้อมรองรับกับบริบทที่ภาวะสังคมปัจจุบัน ความต้องการของผู้เรียนและสภาวการณ์เรียนรู้ในสถานการณ์ต่าง ๆ

จึงได้จัดทำหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรวิชาการทำแหนมหมู เพื่อจัดการแปรรูปอาหารจากหมูและสามารถสร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง มั่งคั่ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

รวม ๑๕ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๕ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๑๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

การทำแหนมหมู จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

๑. ความรู้เบื้องต้นของการทำแหนมหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑.๑ ความรู้เบื้องต้นการทำแหนมหมู

๑.๒ประโยชน์ของการทำแหนมหมู

๑.๓การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา

๒. ทักษะและเทคนิคในการทำแหนมหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง

๒.๑ ขั้นตอนและทักษะการทำแหนมหมูแบบต่าง ๆ

๓. การบริหารจัดการการขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า จานวน ๕ ชั่วโมง

๓.๑ ผู้เรียนจัดทำบรรจุภัณฑ์ในการทำแหนมหมูให้สวยงาม

๓.๒. การกำหนดราคาขาย

๓.๓ การออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า

๓.๔ การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสารคู่มือเรียนหลักสูตรการทำแหนมหมู

๒. ฟังการบรรยายให้ความรู้
๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้/แผ่นพับ/ใบความรู้
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๕. ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง
๖. ฝึกปฏิบัติจริง และทดสอบผ่านเกณฑ์

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๓. ใบความรู้ / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ความรู้เบื้องต้นของการทำแหนมหมู -การเลือกวัตถุดิบ แนะนำวัสดุ อุปกรณ์เกี่ยวกับการทำแหนมหมู และจรรยาบรรณของ ผู้ประกอบการ	1.เพื่อให้ผู้เรียน/มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแหนมหมูและเข้าใจถึงจรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจอย่างมีคุณธรรมในการค้าขาย	๑.๑ ความรู้เบื้องต้นการทำแหนมหมู ๑.๒ประโยชน์ของการทำแหนมหมู ๑.๓การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ ๑. การเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำแหนมหมู เช่นการเลือกชนิดของหนังหมู ๒. วิทยากรบรรยายในเรื่องของจรรยาบรรณที่ควรมีในการประกอบอาชีพ ๓. ผู้เรียนเลือกวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์เกี่ยวกับการทำแหนมหมูได้อย่างถูกต้อง	๓	๒
๒. ทักษะและเทคนิคในการทำแหนมหมู	๒.เพื่อให้ผู้เรียน/ได้ทราบถึงขั้นตอนการทำแหนมหมูและฝึกทักษะในการทำแหนมหมูแบบต่าง ๆได้	๒.๑ ขั้นตอนและทักษะการทำแหนมหมูแบบต่าง ๆ	-วิทยากรได้สาธิตขั้นตอนและทักษะวิธีการทำแหนมหมูแบบต่าง ๆ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		๕
๓. การบริหารจัดการการขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า	๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหา ตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า	๓.๑ ผู้เรียนจัดทำบรรจุภัณฑ์ในการทำแหนมหมูให้สวยงาม ๓.๒. การกำหนดราคาขาย ๓.๓ การออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า ๓.๔ การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ ๑ ผู้เรียนจัดทำบรรจุภัณฑ์ในการทำแหนมหมูให้สวยงาม ๒. การกำหนดราคาขาย ๓. การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า ๔. การออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า ๔. การโพสขายสินค้าในสื่อออนไลน์	๒	๓

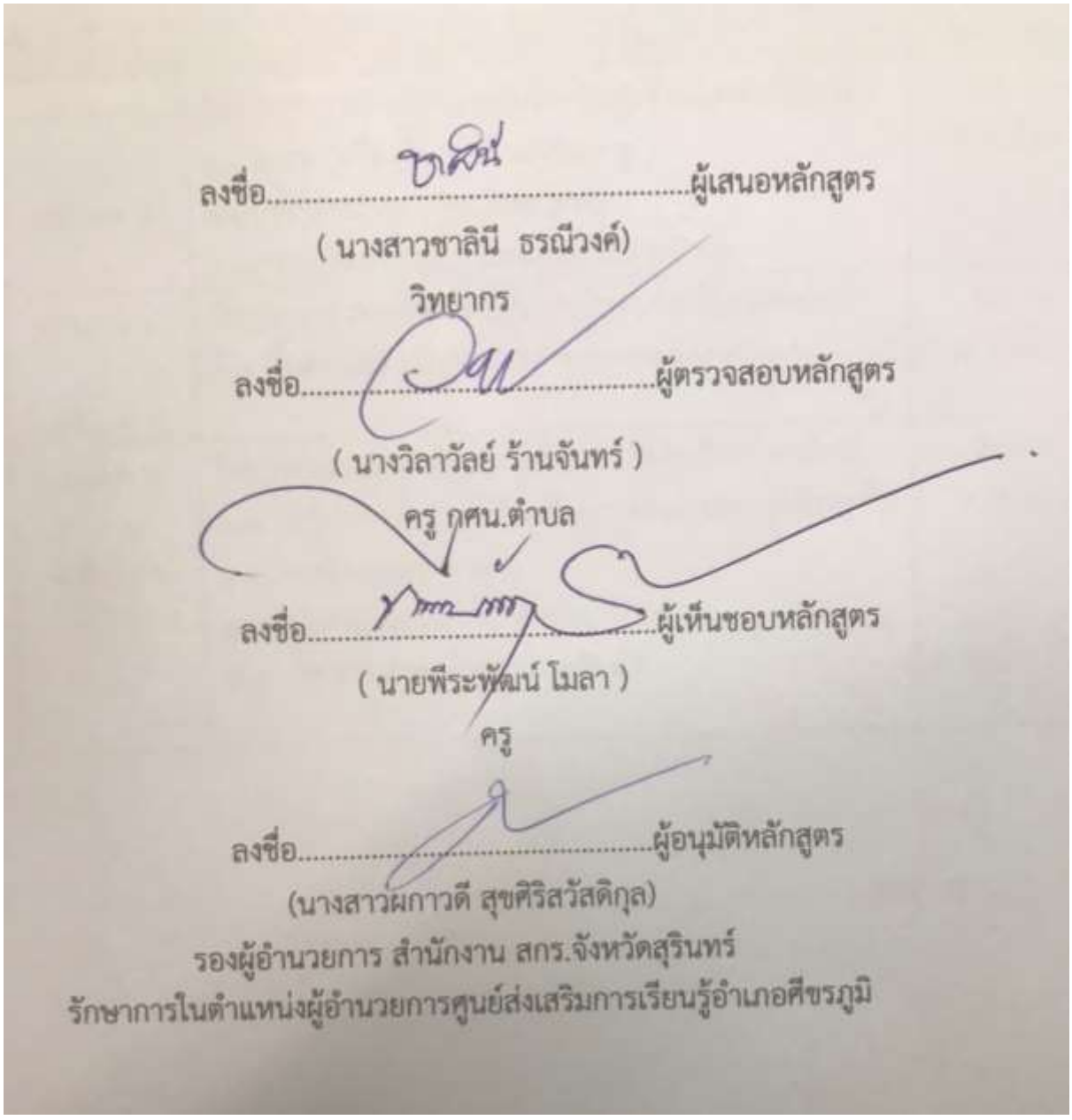
การวัดผลประเมินผลการเรียน

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนและการมีส่วนร่วม

๒. ผลงาน (ชิ้นงาน)

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้รับการฝึกอบรม ได้ผ่านการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพได้จริง ได้นำความรู้ที่ได้ไปสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานได้



แบบ กศ.ตน.12

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร .....

หลักสูตร วิชาการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู) จำนวน ๑๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ ๑.๑ ความรู้เบื้องต้นการทำแหนมหมู ๑.๒ประโยชน์ของการทำแหนมหมู ๑.๓การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา	จำนวน ๕ ชั่วโมง
	๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ ๒.๑ ขั้นตอนและทักษะการทำแหนมหมูแบบต่าง ๆ	จำนวน ๕ ชั่วโมง
	๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ ๓.๑ ผู้เรียนจัดทำบรรจุภัณฑ์ในการทำแหนมหมูให้สวยงาม ๓.๒ การกำหนดราคาขาย ๓.๓ การออกแบบบรรจุภัณฑ์โลโก้สินค้า ๓.๔ การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า	จำนวน ๕ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)