

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชา การทำแคหมูโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีด ความ สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน ประชาชนในพื้นที่อำเภอสังขะ มีการประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตรทำนา ทำไร่ ปลูกยางพารา รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการทำแคหมูโบราณ เนื่องจากเป็นอาหารที่นิยมทาน มีวิธีการทำที่ง่าย สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่างและ สามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแคหมูโบราณ เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำแคหมูโบราณ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม
คุณธรรม จริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

-ประชาชนที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็น การสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิเช่นกลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๔	ชั่วโมง
	รวม	๖	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำ แคบหม โบราณ	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำแคบหมโบราณ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำแคบหมโบราณได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแคบหมโบราณ - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่างๆ ของการทำแคบหมโบราณ - ขั้นตอนการทำแคบหมโบราณ - วิธีการเก็บรักษา 	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำแคบหมโบราณ	๑	
๒	วิธีการทำ แคบหม โบราณ	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียม วัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำแคบหมโบราณได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำแคบหมโบราณได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำแคบหมโบราณ - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำแคบหมโบราณได้ - วิธีการทำแคบหมโบราณ - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำแคบหมโบราณ - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำแคบหมโบราณ - วิทยากรสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำแคบหมโบราณ 		๓
๓	การบรรจุ ภัณฑ์	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจมีทักษะในการบรรจุภัณฑ์ 	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	<ul style="list-style-type: none"> ๑.วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกันวิทยากร 		๑
๔	ช่อง ทางการ จำหน่าย สินค้า ออนไลน์	<ul style="list-style-type: none"> ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการค้า ออนไลน์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ 	๑. การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ เช่นline, Facebook, Instargram	ครู กศน.ตำบล บรรยาย และอธิบายเกี่ยวกับ การขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขาย สินค้าผ่านสื่อออนไลน์	๑	
					๒	๔
รวม					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำแคบหมูโบราณ
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=MkC๓Kc๘KTb๔>

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำแคบหมูโบราณ
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร