หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมหมู) จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับสูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมหมู)เป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพรองได้ มีความต้องการฝึกอาชีพการแหนมหมูเนื่องจากมีวิธีการทำที่ง่ายและสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ไปประกอบอาชีพได้จริง
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินการร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพได้จริง

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมหมู)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม มีคุณธรรม จริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจ มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการสร้างรายได้สอดคล้องกลุ่มเป้าหมายนโยบายภาครัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น
๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง
รวม ๖ ชั่วโมง

/โครงสร้างหลักสูตร...

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	วิชาการแปรรูปเนื้อหมู (แหนมหมู)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้แปรรูปเนื้อหมู (แหนมหมู) ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแปรรูปเนื้อหมู (แหนมหมู) ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมหมู) ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆ ของเนื้อหมู (แหนมหมู) ๕. ขั้นตอนการทำเนื้อหมู (แหนมหมู) ๖. วิธีการเก็บรักษา	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้และฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับการแปรรูปเนื้อหมู (แหนมหมู) ๒. วิทยากรแจกใบความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพแปรรูปเนื้อหมู (แหนมหมู)	๑ ชม.	๒ ชม.
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมหมู)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู (แหนมหมู)	๑. ความสำคัญในการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมหมู) ๒. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู (แหนมหมู) ๓. การลงทุนและแหล่งทุน ๔. ความต้องการของตลาด	๑. วิทยากรแนะนำวัสดุ/อุปกรณ์ในการแปรรูปเนื้อหมู (แหนมหมู) ๒. วิทยากรสาธิตวิธีการการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมหมู) และการบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ๓. วิทยากรแนะนำการเก็บรักษา	๑ ชม.	๒ ชม.
รวม					๒	๔
					๖	

/การจัดกระบวน...

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย

๒. การสาธิต ทดลอง

๓. การฝึกปฏิบัติจริง

๔. ศึกษาจากผู้รู้ และวิทยากร

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมหมู)

๒. ภูมิปัญญาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน

๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเตอร์เน็ต https://www.youtube.com/watch?v=V๔๙pp๔๕jn_U

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน

๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำแหนมหมู

๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร