

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร
การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชา การทำเนื้อหมูแดดเดียว
ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอน
การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ
พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็น
หลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถ
นำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจิตดาวลัย เจียรระวาปี)

ครู กศน.ตำบล



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรुพนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

วิชา การทำเนื้อหมูแดดเดียว
หลักสูตร 10 ชั่วโมง กลุ่มวิชา พาณิชยและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย

ความเป็นมา

การทำเนื้อหมูแดดเดียวเป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกันทั้งการเลือกใช้ชนิดเนื้อ และส่วนผสมจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อหมูแดดเดียวหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ หัวด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในแต่ละ พื้นที่

๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และ สังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการทำเนื้อหมูแดดเดียว

๒. เพื่อการพัฒนาอาชีพและสร้างอาชีพใหม่และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ทำให้เกิดอาชีพที่หลากหลาย

หลากหลาย

๓. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ทักษะทางความคิดสร้างความสามัคคีในหมู่คณะและเป็นการสร้างรายได้ลดรายจ่าย ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
 โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาล้าน รูปแบบกลุ่มสนใจ
 หลักสูตร10 ชั่วโมงวิชาการทำเนื้อหมูแดดเดียว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการการทำเนื้อหมูแดดเดียว 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเนื้อหมูแดดเดียว 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำเนื้อหมูแดดเดียวได้	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ความเป็นมาของการทำเนื้อหมูแดดเดียว 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมอุปกรณ์การทำเนื้อหมูแดดเดียว	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต	2	-
3.ขั้นตอนการทำเนื้อหมูแดดเดียว	3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และมีทักษะสามารถทำเนื้อหมูแดดเดียวและนำไปประกอบอาชีพได้	3. วัสดุอุปกรณ์การทำเนื้อหมูแดดเดียว - เนื้อหมูติดมันหรือเนื้อวัว 5 ก.ก - ซอสผาเขียว - พริกไทยเม็ด - กระเทียม 1 ก.ก - รสดี - ผงปรุงรส - เกลือ - น้ำมันสำหรับทอด	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	4
4.การบรรจุภัณฑ์	4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์เนื้อหมูแดดเดียว ให้สวยงาม น่าสนใจ	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ เนื้อหมูแดดเดียว	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	2
5. สรุปอภิปราย	-สรุป อภิปราย -สรุป ประเมินความรู้ ความเข้าใจ -ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย		-แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ การทำเนื้อหมูแดดเดียว
2. วัสดุในการทำเนื้อหมูแดดเดียว
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตการณ์ฝึกปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย
2. การสังเกตจากชิ้นงาน
3. ผลงานที่เสร็จสมบูรณ์
4. การนำเสนอผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา