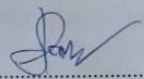


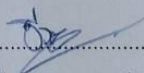
หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสระใคร ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรการทำนวมหุ วิชาชีพพระยะสัน กลุ่มสนใจ จำนวน ๑๕ ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบวิชาชีพ กลุ่มสนใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสระใคร ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วย วิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบลสระใคร เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายประเสริฐศักดิ์ สิงห์ศิลป์)
ครู กศน.ตำบลสระใคร

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวจันสรณ์ จันนันทา)
ผอ.สกร.อำเภอสระใคร

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายจีระยุทธ สิงห์ศิลป์)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

วิชาการทำแหนมหมู
หลักสูตร จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ งานคหกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสระใคร

ความเป็นมา

การทำถนอมอาหารต่างๆ กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคุณคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การถนอมอาหารของแต่ละชนิตล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีที่สวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทานอาหารไทยแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารและการถนอมอาหาร เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง ดังนั้น สกร.อำเภอสระใคร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแหนมหมู ที่สามารถเก็บไว้รับประทานนานขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายจุดหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะการทำแหนมหมู

๒. สามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือพัฒนาเป็นอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการมีอาชีพเสริม

ระยะเวลา จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๙ ชั่วโมง

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|------------------------------------|---|--|---|--------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการหมนหมู | เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมนหมูได้ | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำหมนหมู - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ | ๑. วิทยาการบรรยาย เรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ ๒. วิทยาการและ ผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ | ๑ | |
| ขั้นตอนและวิธีการการทำหมนหมู | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำหมนหมูได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุอาหารได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม | การทำหมนหมู - ส่วนผสมของการทำหมนหมู วิธีการทำหมนหมู -การทำหมนหมู ส่วนผสมต่างๆ | ๑. วิทยาการบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำ - ขั้นตอนการทำวิธีการทำหมนหมู ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการทำหมนหมู | ๒ | ๖ |
| การบริหารจัดการด้านการตลาด | - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้ | การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย ของการประกอบอาชีพ | วิทยาการบรรยายและสาธิตขั้นตอนกิจกรรมส่งเสริมการขายและการตลาด -การกำหนดราคาขาย -การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย -ช่องทางการจำหน่ายสินค้า | ๓ | ๓ |

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้แบ่งเป็น

๑. การบรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. ประเมินผลระหว่างเรียนจากผลงานที่มีคุณภาพเพียงพอ
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. ใบสำคัญการผ่านการฝึกอบรม
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง
๓. ทะเบียนผู้จบหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

การเทียบโอน

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้แล้วสามารถนำผลการเรียนมาเทียบโอนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพตามที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นได้