

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร วิชาการทำแหนมหมู จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ

ความเป็นมา

การทำแหนมหมู เป็นการถนอมอาหารที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ซึ่งการทำแหนมหมูเป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้เนื้อหมูและส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์แหนมหมูหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น และสามารถสร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพพัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ ได้มองเห็นความสำคัญและช่องทางในการขยายอาชีพและลดค่าใช้จ่ายในการดำรงชีพให้กับประชาชนที่ที่ต้องการมีรายได้ อาชีพใหม่ และตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยจะได้รับการพัฒนาในทุกมิติ ทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค ความปลอดภัย และมีสมรรถนะที่สำคัญจำเป็นในศตวรรษที่ ๒๑ และมีความพร้อมร่วมขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศสู่ความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน มาดำเนินการขับเคลื่อน โดยเน้นการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re - skill Up - skill และ New - skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องคือหลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเองรวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนอันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพสร้างรายได้ ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชนต่อไปเพื่อประโยชน์ต่อการจัดการศึกษาที่เหมาะสมกับทุกกลุ่มเป้าหมาย มีความทันสมัยสอดคล้องและพร้อมรองรับกับบริบทที่ภาวะสังคมปัจจุบัน ความต้องการของผู้เรียนและสภาพการณ์เรียนรู้ในสถานการณ์ต่าง ๆ

จึงได้จัดทำหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรวิชาการทำแหนมหมู เพื่อจัดการแปรรูปอาหารจากหมู และสามารถสร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

- การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำแหนมหมู กำหนดหลักการไว้ดังนี้
๑. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ส่งเสริมและอนุรักษ์ความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 ๒. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชน เรื่องการทำแหนมหมูในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพ
 ๓. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพที่เพื่อการมีงานทำของประชาชน
 ๔. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำแผนภูมิพร้อมทั้งวิธีแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและชุมชน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้มองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ การทำแผนภูมิ ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ
๒. ประชาชนที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่

ระยะเวลาการเรียนรู้ของหลักสูตร จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๕	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๗	ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตรการทำขนมหมู

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	-ความรู้เบื้องต้นของการทำขนมหมู - การเลือกวัตถุดิบ แนะนำ วัสดุ อุปกรณ์ เกี่ยวกับการทำขนมหมูและจรรยาบรรณของผู้ประกอบการ	๑. เพื่อให้ผู้เรียน/มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหมูและเข้าใจถึงจรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจอย่างมีคุณธรรมในการค้าขาย	๑.๑ ความรู้เบื้องต้น ๑.๒ ประโยชน์ของการทำขนมหมู ๑.๓ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และการเก็บรักษา	อบรม -วิทยากรบรรยายให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำขนมหมูเช่นการเลือกชนิดของหนังหมู -วิทยากรบรรยายในเรื่องของจรรยาบรรณที่ควรมีในการประกอบอาชีพ	๓ ชั่วโมง	
				ปฏิบัติ - ผู้เรียนเลือกวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ เกี่ยวกับการทำขนมหมูได้อย่างถูกต้อง		๒ ชั่วโมง
๒	ทักษะและเทคนิคในการทำขนมหมู	๒. เพื่อให้ผู้เรียน/ได้ทราบถึงขั้นตอนการทำขนมหมูและฝึกทักษะในการทำขนมหมูแบบต่างๆได้	๒.๑ ขั้นตอนและทักษะการทำ การทำขนมหมูแบบต่างๆ	ปฏิบัติ -วิทยากรได้สาธิตขั้นตอนและทักษะวิธีการทำขนมหมูแบบต่างๆ		๓ ชั่วโมง
๓	-การคิดกำไร ต้นทุน ราคาขาย การบรรจุภัณฑ์ -ช่องทางการจัดจำหน่าย	๓. เพื่อให้ผู้เรียน/รู้จักการคิด กำไร ต้นทุนและราคาขายพร้อมทั้งการจัดทำบรรจุภัณฑ์นำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อการสร้างรายได้	๓.๑ การคิด กำไร ต้นทุนและราคาขายพร้อมทั้งการจัดทำบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ การโพสต์ขายสินค้าในสื่อออนไลน์	อบรม -วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนการคิด กำไร ต้นทุนและราคาขายพร้อมทั้งการจัดทำบรรจุภัณฑ์	๒ ชั่วโมง	
				ปฏิบัติ -ผู้เรียนจัดทำบรรจุภัณฑ์ในการทำขนมหมูให้สวยงาม -ผู้เรียนฝึกการโพสต์ขายสินค้าในสื่อออนไลน์		๒ ชั่วโมง
รวม					๕	๗

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้หลากหลาย ได้แก่

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร , ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น คลิปวิดีโอ
๓. สื่อแหล่งเรียนรู้ / สถานประกอบการ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น YouTube, Facebook

การวัดและประเมินผล

ผู้เรียนผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงาน (ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร) ที่ได้มาตรฐาน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมิน

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้ สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสารการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายวัชรินทร์ สีสันต์)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวอาภัสรา ศุภนาม) เจ้าหน้าที่การศึกษาต่อเนื่อง

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายณัฐกิตต์ ทุมภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ