

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย) จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพานิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ  
๑๑๑๑๑๑๑๑

## ความเป็นมา

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย) เป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพรองได้ มีความต้องการฝึกอาชีพการหมูแดดเดียวเนื่องจากมีวิธีการทำที่ง่ายและสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้

## หลักการของหลักสูตร

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

## จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม

สิ่งแวดล้อม มีคุณธรรม จริยธรรม

## กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจ มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการสร้างรายได้ สอดคล้องกลุ่มเป้าหมายบนนโยบายภาครัฐ 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

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	วิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้การแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย) ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย) ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย) ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของเนื้อหมู(หมูฝอย) ๕. ขั้นตอนการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย) ๖. วิธีการเก็บรักษา	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้และฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย) ๒. วิทยากรแจกใบความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย)	๑ ชม.	๒ ชม.
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย)	๑. ความสำคัญในการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย) ๒. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย) ๓. การลงทุนและแหล่งทุน ๔. ความต้องการของตลาด	๑. วิทยากรแนะนำวัสดุ/อุปกรณ์ในการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย) ๒. วิทยากรสาธิตวิธีการการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย)และการบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ๓. วิทยากรแนะนำการเก็บรักษา	๑ ชม.	๒ ชม.
<b>รวม</b>					๒	๔
					๖	

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติจริง
๔. ศึกษาจากผู้รู้ และวิทยากร

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการแปรรูปเนื้อหมู(หมูฝอย)
๒. ภูมิปัญญาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต  
<https://www.youtube.com/watch?v=yJ๙T๙Tx๓๐K๔>

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการหมูแดดเดียว
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร