


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว) จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพานิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ


ความเป็นมา

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว) เป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพรองได้ มีความต้องการฝึกอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว) เนื่องจากมีวิธีการทำที่ง่ายและสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว)
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...

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	วิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว) ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำหมูแดดเดียว ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหมูแดดเดียว ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ ๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๔. ส่วนผสมต่างๆของหมูแดดเดียว ๕. ขั้นตอนวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว) ๖. วิธีการเก็บรักษา	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว) ๒. วิทยากรแจกใบความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพหมูแดดเดียว	๑ ชม.	๒ ชม.
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการวิชาวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจหมูแดดเดียว	๑. ความสำคัญในการหมูแดดเดียว ๒. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการหมูแดดเดียว ๓. การลงทุนและแหล่งทุน ๔. ความต้องการของตลาด	๑. วิทยากรแนะนำวัสดุ/อุปกรณ์ในวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว) ๒. วิทยากรสาธิตวิธีการวิชาวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว)และการบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ๓. วิทยากรแนะนำการเก็บรักษา	๑ ชม.	๒ ชม.
รวม					๒	๔
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว)
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. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว) จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. — ๑๒.๐๐ น.	<p>๑. ช่องทางการประกอบอาชีพวิชาการแปรรูปเนื้อหมู (หมูแดดเดียว)</p> <p>๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการหมูแดดเดียว</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความต้องการตลาด - วัสดุอุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง <p>๒. ทักษะการประกอบอาชีพวิชาการแปรรูปเนื้อหมู (หมูแดดเดียว)</p> <ul style="list-style-type: none"> - อุปกรณ์วิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว) - ความรู้เกี่ยวกับวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว) 	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
.....	๐๙.๐๐ น. — ๑๒.๐๐ น.	<p>๓. ทักษะการประกอบอาชีพวิชาการแปรรูปเนื้อหมู (หมูแดดเดียว)</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธี/ขั้นตอนวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(หมูแดดเดียว) <p>๔. การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์หมูแดดเดียว</p> <p>๔.๑ การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์หมูแดดเดียว</p> <ul style="list-style-type: none"> - การออกแบบ - การบรรจุผลิตภัณฑ์หมูแดดเดียว <p>๕. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจำหน่ายหมูแดดเดียว - การวางแผนการตลาด 	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....