

**ชื่อหลักสูตรการทำแหนมหมู**  
**จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม**

**ความเป็นมา**

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

หลักสูตรการทำแหนมหมู มีความสำคัญทางด้านการพัฒนาส่งเสริมอาชีพในชุมชนมากเพราะเป็นการส่งเสริมอาชีพทางเลือกให้แก่ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริมจากอาชีพหลัก จึงเป็นอาชีพหนึ่งในการเสริมสร้างรายได้ให้แก่ผู้สนใจในอาชีพนี้

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในประโยชน์และความเป็นมาของการทำแหนมหมู
๒. เพื่อให้เข้าใจ วัสดุอุปกรณ์ในการทำแหนมหมู
๓. เพื่อให้ทราบวิธีการทำแหนมหมู
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

**กลุ่มเป้าหมาย**

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. เป็นผู้มีความเพียร และอดทน

**ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง**

ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๒ เรื่อง ดังนี้

**เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๓ ชั่วโมง**

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารคาว
๒. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู

**เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพ แหนมหมู จำนวน ๓ ชั่วโมง**

หลักการพื้นฐานในการทำแหนมหมู

- ๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู
  - ๒.๑.๑ สถานที่/พื้นที่
  - ๒.๑.๒ การคัดเลือกกระดุกหมูเพื่อการแปรรูป
  - ๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู

๒.๒ ชั้นแปรรูปการทำแหนมหมู

๒.๒.๑ การทำแหนมหมู

๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์

๒.๓ ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	วัตถุประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑.ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารคาว ๑.๒. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	๑.๑.๑.ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารคาว . ความหมายของอาหารคาว ๑.๑.๒. ประเภทของอาหารคาว ๑.๒.๑. ความสำคัญของอาหารคาว ๑.๒.๒. ประโยชน์ของอาหารคาว ๑.๒.๓. สุขอนามัยในการทำแหนมหมู ๑.๒.๔. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ แหล่ง เรียนรู้ที่เกี่ยวกับการทำแหนมหมู	๓	
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำ แหนมหมูได้ ๒.๒ อธิบายขั้นตอนการทำแหนมหมูได้	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพ การแปรรูปหมู ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกกระดูกหมูเพื่อการแปรรูปทำแหนมหมู ๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปหมู ๒.๒ ชั้นการทำแหนมหมู ๒.๒.๑ การแปรรูป - แหนมหมู ๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๓ ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภค หรือจำหน่าย	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำแหนมหมู ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจัดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการทำแหนมหมู ๒.๕ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๖ ดำเนินการวัดและประเมินผล ๒.๗ ฝึกปฏิบัติจริง วิธีการแปรรูป และการคัดสรรวัตถุดิบ - การทำความสะอาดสาดิต/ปฏิบัติ - บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย - การคิดต้นทุน กำไร		๓

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ

## สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมไทย อย่างน้อย ๕ ชนิด

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ / เขต
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง