

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรหมูแคดเดี่ยว จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

หมูแคดเดี่ยว เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหมู ซึ่งคนในชุมชนสามารถหาหมูได้ง่ายและสะดวกมากขึ้น อีกทั้งหมูยังสามารถแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิต เป็นการพัฒนาความรู้เดิมในการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้กินได้เป็นระยะเวลานาน และเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ในชุมชนด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำหลักสูตรหมูแคดเดี่ยว จำนวน ๕ ชั่วโมง เพื่อเป็นการอนุรักษ์สืบทอดภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาศาชีพการทำหมูแคดเดี่ยว เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรกลุ่มอาชีพประเภทคหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัด และการประเมินผล
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทักษะ และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
๔. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ ๕ ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำหมูแคดเดี่ยว มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการ ประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมูแคดเดี่ยว
๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำหมูแคดเดี่ยว

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่น
๒. เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้
๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๓	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพของการทำหมูแคตเดี่ยวได้	๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบ อาชีพการของการทำหมูแคตเดี่ยว	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	๑	-
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพหมูแคตเดี่ยวได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และการทำความสะอาดวัตถุดิบได้ ๒.๓ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำ หมูแคตเดี่ยวได้	๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการหมูแคตเดี่ยว ๒.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำหมูแคตเดี่ยวและการทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้ที่เกี่ยวกับขั้นตอนวิธีการทำ หมูแคตเดี่ยว	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำหมูแคตเดี่ยว ๒) ลงมือปฏิบัติ	๑	๒
๓. การบริหารจัดการ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการการทำหมูแคตเดี่ยวได้ ๓.๒สามารถจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสามารถวางแผนเพื่อการจัดจำหน่ายได้	๓.๑ การบริหารจัดการการทำหมูแคตเดี่ยว ๓.๒ การจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนเพื่อการจำหน่าย	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ ผู้เรียน ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้ เรียนศึกษา การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๓ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	-	๑

สื่อการเรียน

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำหมูแดดเดียว
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียวที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓ คน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|--------------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครูผู้ช่วย |
| ๒.นางสุทาทิพย์ อิ่มสำราญ | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นายศิริพงศ์ ระดมสุข | ครู กศน.ตำบล |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- | | |
|----------------------|-------------|
| ๑.นายวัชระ นาคกระแสร | ครูชำนาญการ |
|----------------------|-------------|

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕-กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๔) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ
(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางประตัมศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรวิชาหมุแคตเดี่ยว จำนวน ๕ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียนน.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการของ การทำหมุแคตเดี่ยว	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน	๒ ชั่วโมง
	๓.๑ การบริหารจัดการ การทำหมุแคตเดี่ยว ๓.๑.๑ การจัดการการ ด้านการตลาด ๓.๑.๒ การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ ๓.๑.๓ การวางแผนเพื่อ การจำหน่าย	๑ วิทยาการบรรยาย - การบริหารจัดการผลิต - การบริหารจัดการการตลาด - การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์	
	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำหมุ แคตเดี่ยว ๒.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบ ในการทำหมุแคตเดี่ยว และการทำความสะอาด วัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้ที่เกี่ยวกับ ขั้นตอนวิธีการทำ หมุแคต เดี่ยว	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ การเตรียมการ ประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญา ท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำหมุแคต เดี่ยว ๒) ลงมือปฏิบัติ	๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

()

วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม