

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตรวิชาเกี่ยวหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต

ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่ม้อาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต เห็นสมควรพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมายและประชาชนมีรายได้และมีอาชีพเสริมจากการทำเกี่ยวหมูต่าง ๆ เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวหมู คนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย เกี่ยวหมูถือเป็นอาหารจานด่วนที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่ม้อาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เรียน มีอาชีพ สร้างรายได้อย่างมั่นคง
- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
- เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- เพื่อให้ผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไปได้
- เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาจำนวน ๖ ชั่วโมง (ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง)

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับ ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง	๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพเกี่ยวกับ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับ ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ	๒	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพเกี่ยวกับ ๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำเกี่ยวกับแต่ละชนิดได้ ๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำเกี่ยวกับ	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพเกี่ยวกับ ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำเกี่ยวกับ ๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบเกี่ยวกับ ๒.๒ ชั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับ ๒.๒.๑ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ๑) เกี่ยวกับ	๒.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำเกี่ยวกับ การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ ๒.๕ ฝึกทักษะการเกี่ยวกับขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ๑.การคัดสรรวัตถุดิบ ๒.การทำความสะดวก		๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๓.ส่วนผสม ๔.สาธิต/ปฏิบัติ ๕.บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย ๖.การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถอธิบายการจัดการผลิตเกี่ยวหมู - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิตเกี่ยวหมู - คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตเกี่ยวหมู - การกระจายเกี่ยวหมูไปสู่ผู้บริโภค	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพเกี่ยวหมู ๓.๑.๑ การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำเกี่ยวหมูชนิดต่าง ๆ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการแปรรูปเกี่ยวหมู - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า ๓.๑.๓ คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ	๓.๑ การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญหรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้ ๓.๑.๑ กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า ๓.๑.๓ คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียน	๑	
รวม					๓	๓

สื่อการเรียนรู้

๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำเกี่ยวหมู
๒. ใบความรู้
๓. วิทยากร

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

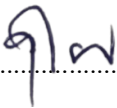
๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากอบรม

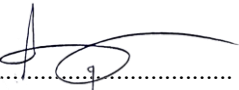
๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิปัตร์
๓. วุฒิปัตร์ ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษา

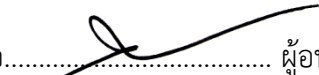
ลงชื่อ..... ..... ผู้เสนอหลักสูตร
(นายอุไทย พรหมทา)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..... ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมบัติ เอ็นดู)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..... ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายภาสกร เมตจันติก)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรการทำเกี่ยวหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

วันที่ เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ เวลา..... น.	<p>๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพ</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวหมู</p> <p>๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด</p> <p>๑.๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน</p> <p>๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง</p>	<p>๑. วิทยาการให้ความรู้ถึงหลักการทำเกี่ยวหมูเบื้องต้น</p> <p>๒. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๓. แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น รวมทั้งหาแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๔. วิทยาการ ให้ความรู้และสาธิตการทำเกี่ยวหมู</p> <p>๓. ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน กำไร การจัดทำบัญชี การกำหนดราคา การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> <p>๔. ร่วมกันอภิปราย / เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน</p>	๓ ชม.
	<p>๑. ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ผู้เรียน ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. ผู้เรียนสามารถบอกและหาแหล่งเรียนรู้</p> <p>๔. ผู้เรียนสามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวหมู</p> <p>๕. ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมเกี่ยวหมูได้</p> <p>๗. ผู้เรียนสามารถคิดคำนวณต้นทุนการทำเกี่ยวหมู</p>	<p>วิทยาการให้ความรู้และให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติวิธีและขั้นตอนในการทำเกี่ยวหมู</p> <p>ขั้นเตรียม</p> <p>๑. เตรียมหมูสับ เครื่องปรุงรส</p> <p>๒. ปอกกระเทียม</p> <p>๓. พริกไทย</p> <p>๔. เครื่องปรุงรส</p> <p>๕. กาละมัง ๑ ใบ</p> <p>๖. เตรียมแผ่นเกี่ยว</p> <p>ขั้นลงมือปฏิบัติ</p> <p>๑. เตรียมเครื่องปรุงใส่เกี่ยว นำหมูบด ซอสปรุงรส พริกไทย กระเทียมโขลกละเอียด คลุกเคล้าให้เครื่องปรุงทั่วถึงหมูบด</p> <p>๒. นำใบเกี่ยวที่ละแผ่น ตักหมูพอประมาณวางลงบนแผ่นเกี่ยว แล้วห่อ โดยใช้มือแตะน้ำแล้วนำไปแตะแผ่นเกี่ยวห่อให้ติดกัน</p> <p>๓. ตั้งน้ำให้เดือด ใส่ตัวเกี่ยวลงต้มจนสุก ถ้าเกี่ยวลอยขึ้นมาต้มไว้สักครู่ให้หมูสุกจึงตักขึ้น พักไว้จัดจานให้</p>	๓ ชม.

	<p>ขั้นเตรียมการในการ ทำแก๊วหุ้ม ส่วนประกอบในการทำ แก๊วหุ้ม วัตถุดิบและส่วนผสม</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. หมูสับ ๔ กิโลกรัม ๒. กระเทียม ๓. พริกไทยป่น ๔. น้ำตาลทราย ๕. ซอสปรุงรส ๖. แผ่นแก๊ว 	<p>สวยงาม</p>	
--	---	---------------	--

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)
วันที่/...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล
(.....)
วันที่/...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
(.....)
วันที่/...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(.....)
วันที่/...../.....