

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร วิชาการทำแหนมหมู จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ

ความเป็นมา

การทำแหนมหมู เป็นการถนอมอาหารที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ซึ่งการทำแหนมหมูเป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้เนื้อหมูและส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์แหนมหมูหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น และสามารถสร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพพัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ ได้มองเห็นความสำคัญและช่องทางในการขยายอาชีพและลดค่าใช้จ่ายในการดำรงชีพให้กับประชาชนที่ที่ต้องการมีรายได้ สร้างอาชีพใหม่ และตามทีจุดเน้นการดำเนินงานมุ่งหวังให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาชีพอาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

จึงได้จัดทำหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรวิชาการทำแหนมหมู เพื่อจัดการแปรรูปอาหารจากหมู และสามารถสร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำแหนมหมู กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ส่งเสริมและอนุรักษ์ความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชน เรื่องการทำแหนมหมูในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพที่เพื่อการมีงานทำของประชาชน
๔. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำแหนมหมูพร้อมทั้งวิธีแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและชุมชน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้มองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ การทำแหนมหมู ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ
๒. ประชาชนที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่

ระยะเวลาการเรียนรู้ของหลักสูตร จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตรการทำแหนมหมู

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	-ความรู้เบื้องต้นของการ ทำแหนมหมู -การเลือกวัตถุดิบ แนะนำ วัสดุ อุปกรณ์ เกี่ยวกับการทำแหนม หมูและจรรยาบรรณของ ผู้ประกอบการ	๑.เพื่อให้ผู้เรียน/ มีความรู้เกี่ยวกับการเลือก ซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำแหนมหมูและเข้าใจ ถึงจรรยาบรรณในการ ประกอบธุรกิจอย่างมี คุณธรรมในการค้าขาย	๑.๑ ความรู้เบื้องต้น ๑.๒ ประโยชน์ของการ ทำแหนมหมู ๑.๓ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และการเก็บ รักษา	อบรม -วิทยากรบรรยายให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจในการเลือก ซื้อวัตถุดิบในการทำแหนมหมู เช่นการเลือกชนิดของหนังหมู -วิทยากรบรรยายในเรื่องของ จรรยาบรรณที่ควรมีในการ ประกอบอาชีพ	๑ ชั่วโมง	
				ปฏิบัติ - ผู้เรียนเลือกวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ เกี่ยวกับการทำแหนม หมูได้อย่างถูกต้อง		๒ ชั่วโมง
๒	ทักษะและเทคนิคใน การทำแหนมหมู	๒.เพื่อให้ผู้เรียน/ ทราบถึงขั้นตอนการทำ แหนมหมูและฝึกทักษะใน การทำแหนมหมูแบบต่างๆ ได้	๒.๑ ขั้นตอนและทักษะ การทำ การทำแหนมหมูแบบ ต่างๆ	ปฏิบัติ -วิทยากรได้สาธิตขั้นตอนและ ทักษะวิธีการทำแหนมหมูแบบ ต่างๆ		๓ ชั่วโมง
๓	-การคิดกำไร ต้นทุน ราคาขาย การบรรจุ ภัณฑ์ -ช่องทางการจัดจำหน่าย	๓.เพื่อให้ผู้เรียน/รู้จักการคิด กำไร ต้นทุนและราคาขาย พร้อมทั้งการจัดทำบรรจุ ภัณฑ์ นำไป เป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพ หลักเพื่อการสร้างรายได้	๓.๑ การคิด กำไร ต้นทุนและราคาขาย พร้อมทั้งการจัดทำบรรจุ ภัณฑ์	อบรม -วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนการคิด กำไร ต้นทุนและราคาขาย พร้อมทั้งการจัดทำบรรจุภัณฑ์	๑ ชั่วโมง	
			๓.๒ การโพสต์ขายสินค้า ในสื่อออนไลน์	ปฏิบัติ -ผู้เรียนจัดทำบรรจุภัณฑ์ในการ ทำแหนมหมูให้สวยงาม -ผู้เรียนฝึกการโพสต์ขายสินค้าใน สื่อออนไลน์		๓ ชั่วโมง
รวม					๒	๘

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้หลากหลาย ได้แก่

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร , ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น คลิปวิดีโอ
๓. สื่อแหล่งเรียนรู้ / สถานประกอบการ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น YouTube, Facebook

การวัดและประเมินผล

ผู้เรียนผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด

เงื่อนไขการจบหลักสูตร


๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน (ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร) ที่ได้มาตรฐาน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร


๑. หลักฐานการประเมิน

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้ สามารถนำไปเทียบผู้โอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสารการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวสาวิตรี ศรีโกตะเพชร)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวอภัสรา ศุภนาม) เจ้าหน้าที่การศึกษาต่อเนื่อง

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายณัฐกิตติ์ ทุมภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสำโรงทาบ
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสำโรงทาบ