


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(ແໜມສີໂຄຣງໝູ) จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพานิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ


ความเป็นมา

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(ແໜມສີໂຄຣງໝູ) เป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพรองได้ มีความต้องการฝึกอาชีพการແໜມສີໂຄຣງໝູ เนื่องจากมีวิธีการทำที่ง่ายและสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการแปรรูปเนื้อหมู(ແໜມສີໂຄຣງໝູ)
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(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้แปรรูปเนื้อหมู(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแปรรูปเนื้อหมู(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปเนื้อหมู(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)</p> <p>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้</p> <p>๓. การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์</p> <p>๔. ส่วนผสมต่างๆของเนื้อหมู(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)</p> <p>๕. ขั้นตอนการทำเนื้อหมู(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)</p> <p>๖. วิธีการเก็บรักษา</p>	<p>๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้และฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับการแปรรูปเนื้อหมู(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)</p> <p>๒. วิทยากรแจกใบความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพแปรรูปเนื้อหมู(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)</p>	๑ ชม.	๒ ชม.
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)</p>	<p>๑. ความสำคัญในการแปรรูปเนื้อหมู(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)</p> <p>๒. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)</p> <p>๓. การลงทุนและแหล่งทุน</p> <p>๔. ความต้องการของตลาด</p>	<p>๑. วิทยากรแนะนำวัสดุ/อุปกรณ์ในการแปรรูปเนื้อหมู(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)</p> <p>๒. วิทยากรสาธิตวิธีการการแปรรูปเนื้อหมู(ແໜ່ມສີໂຄຣງໝູ)และการบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม</p> <p>๓. วิทยากรแนะนำการเก็บรักษา</p>	๑ ชม.	๒ ชม.
รวม					๒	๔
					๖	

/การจัดกระบวนการ...

การจัดกระบวนการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมซี่โครงหมู)
๒. ภูมิปัญญาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=yJ๙T๙Tx๓๐K๔>

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการแหนมซี่โครงหมู
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรวิชาการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมซีโครงหมู) 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. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมซีโครงหมู)</p> <p>๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู (แหนมซีโครงหมู)</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู (แหนมซีโครงหมู)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความต้องการตลาด - วัสดุอุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง <p>๒. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมซีโครงหมู)</p> <ul style="list-style-type: none"> - อุปกรณ์การทำแหนมซีโครงหมู - ความรู้เกี่ยวกับการทำแหนมซีโครงหมู 	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p>๓. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมซีโครงหมู)</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธี/ขั้นตอนการการแปรรูปเนื้อหมู(แหนมซีโครงหมู) <p>๔. การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์เนื้อหมู(แหนมซีโครงหมู)</p> <p>๔.๑ การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์เนื้อหมู(แหนมซีโครงหมู)</p> <ul style="list-style-type: none"> - การออกแบบ - การบรรจุผลิตภัณฑ์เนื้อหมู(แหนมซีโครงหมู) <p>๕. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจำหน่ายเนื้อหมู(แหนมซีโครงหมู) - การวางแผนการตลาด 	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....