

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำแทนหมุ จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์



ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยจะได้รับการพัฒนาในทุกมิติ ทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค ความปลอดภัย และมีสมรรถนะที่สำคัญจำเป็นในศตวรรษที่ ๒๑ และมีความพร้อมร่วมขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศสู่ความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน มาดำเนินการขับเคลื่อน โดยเน้นการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re - skill Up - skill และ New - skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเองรวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนอันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชนต่อไปเพื่อประโยชน์ต่อการจัดการศึกษาที่เหมาะสมกับทุกกลุ่มเป้าหมาย มีความทันสมัยสอดคล้องและพร้อมรองรับกับบริบทที่ภาวะสังคมปัจจุบัน ความต้องการของผู้เรียนและสภาวะการเรียนรู้ในสถานการณ์ต่าง ๆ ในอดีต วิถีชีวิตของชาวบ้าน เมื่อเสร็จจากฤดูเก็บเกี่ยวข้าวนาปีแล้ว ชาวบ้านมักมีเวลาว่างจากการทำนา จึงใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์โดยการประกอบอาชีพต่าง ๆ เพื่อเสริมรายได้ของประชาชนผู้ที่สนใจ เช่น การทำแทนหมุ จัดกระบวนการวิเคราะห์ตนเอง สิ่งแวดล้อม และความรู้ทางวิชาการประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพด้านการทำแทนหมุ

จึงได้เล็งเห็นความสำคัญในอาชีพในท้องถิ่นและการนำไปใช้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแทนหมุ สร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ส่งเสริมและอนุรักษ์ความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชน เรื่องการทำแทนหมุ ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพที่เพื่อการมีงานทำของประชาชน
๔. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ความเข้าใจกระบวนการเทคนิคการทำแหนมหมู และสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบไซท์ที่สอดคล้องกับการใช้งานและความต้องการของตลาด
๓. เพื่อเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิถีในการประกอบอาชีพ
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๙ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู ๑.๒ แหล่งเรียนรู้ด้านการทำแหนมหมู	๑.๑ พูดคุยกับผู้มีความรู้และประสบการณ์การประกอบอาชีพด้านการทำแหนมหมู ๑.๒ จัดกระบวนการวิเคราะห์ตนเอง สิ่งแวดล้อม และความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพด้านการทำแหนมหมู	๑	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู ๒.๒ การทำแหนมหมู ๒.๓ บรรจุภัณฑ์การทำแหนมหมู	๒.๑ ลักษณะประเภทด้านการทำแหนมหมู ดังนี้ - แหนมกระดุกอ่อน - แหนมหมู ๒.๒ ความปลอดภัย	๒.๑ วิทยากรให้ความรู้ทฤษฎีให้กับผู้เรียน	๑	-
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	๓.๑ การบริหารจัดการการทำแหนมหมู ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำแหนมหมู ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง	๓.๑ การบริหารจัดการอาชีพการทำแหนมหมู ๓.๑.๑ การดูแลรักษาคุณภาพ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการผลิต	๓.๑ วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการการทำแหนมหมู ๓.๒ วิทยากรให้ความรู้เรื่องคุณธรรม จริยธรรมและช่องทางในการทำแหนมหมู	๑	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน	๓.๑.๓ การเพิ่มมูลค่าสินค้า ๓.๒ คุณธรรม จริยธรรม ในการประกอบอาชีพ และช่องทางในการพัฒนาอาชีพ ๓.๓ จัดการความเสี่ยง	๓.๓ การบริหารจัดการตลาด และการจัดการความเสี่ยง		
๔	วิธีการทำแหนมหมู	๔.๑ บอกลักษณะประเภทของการทำแหนมหมูได้ ๔.๒ อธิบายการทำแหนมหมูได้ ๔.๓ ปฏิบัติการทำแหนมหมู ได้ดังนี้ - แหนมกระดุกอ่อน - แหนมหมู	๔.๑ สามารถทำแหนมหมูได้ ๔.๒ การปรุงรสชาติของการทำแหนมหมู ดังนี้ - แหนมกระดุกอ่อน - แหนมหมู	๔.๑ ฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมู ดังนี้ - แหนมกระดุกอ่อน - แหนมหมู	-	๓
๕	การจัดการและการตลาด	๕.๑ คิดค่าวัสดุและกำหนดค่าใช้จ่ายได้ ๕.๒ ทำบัญชีรับ-จ่ายอย่างง่ายได้ ๕.๓ อธิบายถึงแหล่งที่มาของวัสดุและจัดซื้อมาใช้ในการทำแหนมหมูได้	๕.๑ การคำนวณวัสดุที่ใช้ ๕.๒ การหาแหล่งวัสดุและราคา ๕.๓ การคิดค่าแรงงาน ๕.๔ การทำบัญชีรายรับ - จ่าย	๕.๑ วิทยากรให้ผู้เรียนฝึก - การคำนวณวัสดุที่ใช้ - การหาแหล่งวัสดุและราคา - การคิดค่าแรงงาน - การทำบัญชีรายรับ - จ่าย	-	๓
รวม					๓	๖

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการบรรยาย
๒. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ/แหล่งเรียนรู้/ สื่อวิดีโอ จากยูทูป
๓. วัสดุจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร สังเกตจากการเข้าร่วมกิจกรรม ความร่วมมือในการทำงาน การทำงานประสบความสำเร็จ
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ ความแข็งแรง ใช้งานง่าย ประณีต สวยงาม สะดวกต่อเก็บรักษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

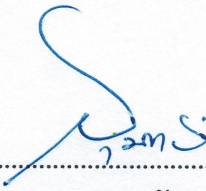
- | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| ๑. นายสุนทร จันทร์เปล่ง | ตำแหน่ง ครู |
| ๒. นางสาวจันทิมา สายยศ | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นางสาวญาณิพัชญ์ นามวงษา | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นายเอกวัฒน์ ปัตถามา | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๕. นางสาวอติติยา สวयरูป | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๖. นางสาวกมลพร กมลพัฒนานนท์ | ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่เทคโนโลยีสารสนเทศ |

คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

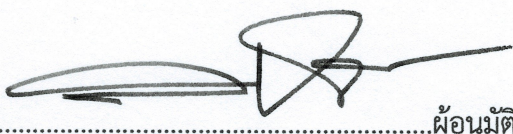
- นางเพ็ญศรี วิสารัตน์
- นายสุธน มะลิซ้อน

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายสุนทร จันทร์เปล่ง)
ครู

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสมพงษ์ สมทิพย์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายพิเชษฐ์ ตี๋ยิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตรการทำแหนมหมู จำนวน ๙ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน..... น.
 สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู ๑.๒ แหล่งเรียนรู้ด้านการทำแหนมหมู ๒.๑ ลักษณะประเภทด้านการทำแหนมหมู ดังนี้ - แหนมกระดุกอ่อน - แหนมหมู ๒.๒ ความปลอดภัย ๓.๑ การบริหารจัดการอาชีพการทำแหนมหมู ๓.๑.๑ การดูแลรักษาคุณภาพ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการผลิต ๓.๑.๓ การเพิ่มมูลค่าสินค้า ๓.๒ คุณธรรม จริยธรรม ในการประกอบอาชีพ และช่องทางในการพัฒนาอาชีพ ๓.๓ จัดการความเสี่ยง	๑.๑ พุดคุยกับผู้มีความรู้และประสบการณ์การประกอบอาชีพด้านการทำแหนมหมู ๑.๒ จัดกระบวนการวิเคราะห์ตนเอง สิ่งแวดล้อม และความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพด้านการทำแหนมหมู ๒.๑ วิทยาการให้ความรู้ทฤษฎีให้กับผู้เรียน ๓.๑ วิทยาการให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการการทำแหนมหมู ๓.๒ วิทยาการให้ความรู้เรื่อง คุณธรรม จริยธรรมและช่องทางในการทำแหนมหมู ๓.๓ การบริหารจัดการตลาดและการจัดการความเสี่ยง	ทฤษฎี ๓ ชม. ปฏิบัติ - ชม.
วันที่..... เวลา.....	๔.๑ สามารถทำแหนมหมูได้ ๔.๒ การปรุงรสชาติของการทำแหนมหมู ดังนี้ - แหนมกระดุกอ่อน - แหนมหมู	๔.๑ ฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมู ดังนี้ - แหนมกระดุกอ่อน - แหนมหมู	ทฤษฎี - ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๕.๑ การคำนวณวัสดุที่ใช้ ๕.๒ การหาแหล่งวัสดุและราคา ๕.๓ การคิดค่าแรงงาน ๕.๔ การทำบัญชีรายรับ -จ่าย	๕.๑ วิทยากรให้ผู้เรียนฝึก - การคำนวณวัสดุที่ใช้ - การหาแหล่งวัสดุและราคา - การคิดค่าแรงงาน - การทำบัญชีรายรับ -จ่าย	ทฤษฎี - ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.

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

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

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

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

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบประเมินความรู้การศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำเหมืองหิน จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์



ชื่อ-สกุล..... ระดับการศึกษา..... อายุ..... อาชีพ.....

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนเขียนคำตอบมาให้ครบทุกข้อ

๑. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเหมืองหิน (๕ คะแนน)

.....
.....
.....
.....
.....

๒. อธิบายขั้นตอนการทำเหมืองหิน (๕ คะแนน)

.....
.....
.....
.....
.....

๓. อธิบายการบริหารจัดการตลาดและการจัดการความเสี่ยง (๕ คะแนน)

.....
.....
.....
.....
.....

๔. อธิบายถึงแหล่งที่มาของวัสดุจัดซื้อใช้ในการทำเหมืองหิน (๕ คะแนน)

.....
.....
.....
.....
.....



เฉลย แบบประเมินความรู้การศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำแหนมหมู จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์



๑. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู (๕ คะแนน)

แหนมหมูเป็นการแปรรูปอาหารอย่างง่าย และเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านเลือกใช้วัตถุดิบที่มีอยู่มา ถนอมอาหารโดยมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก การทำแหนมหมูหลายแบบ อาจใช้วัสดุที่ทำจากธรรมชาติ เช่น ใบตอง ในบางพื้นที่ใช้ ถุงพลาสติกในการห่อแหนมหมูแบบลูกตุ้มจิว หรือ แบบแท่ง ยังสามารถหาอุปกรณ์ที่มีอยู่ในครัวเรือนในการทำแหนมหมูได้

๒. อธิบายขั้นตอนการทำแหนมหมู (๕ คะแนน)

ในการทำแหนมหมูสำหรับวัสดุอุปกรณ์นั้นมีอยู่ทุกครัวเรือน สำหรับวัตถุดิบที่ใช้ เนื้อหมูต้องเป็น เนื้อหมูส่วนสะโพกเนื้อหมูต้องไม่ซ้ำ ฉ่ำน้ำ เอาแต่เนื้ออย่างเดียวยกเอาพังพืดออกให้หมด ไม่ต้องล้างน้ำ/ กระดูกหมู จากนั้นนำมาสับหรือบดให้ละเอียด หนึ่งหมูไม่ติดมัน นำมาตัมหันเป็นชิ้นเล็ก ๆ ส่วนกระเทียมแกะเปลือก ออกแล้วล้างให้สะอาด สิ่งสำคัญต้องสดใหม่สะอาด

ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติ

๑. ล้างวัสดุอุปกรณ์ ให้สะอาดผึ่งให้แห้ง

๒. เนื้อหมูที่ใช้ส่วนสะโพกไม่ติดมัน เนื้อหมูต้องไม่ซ้ำ ฉ่ำน้ำเอาแต่เนื้ออย่างเดียวยกเอาพังพืดออกให้หมด ไม่ต้องล้างน้ำ จากนั้นนำมา มาสับหรือบดให้ละเอียด

๓. หนึ่งหมูไม่ติดมันนำมาตัม แล้วหันเป็นชิ้นเล็ก ๆ

๔. ข้าวเหนียว แช่ไว้ ๑ คืน แล้วนำมานึ่ง ก่อนมาผสมทิ้งไว้ให้เย็น

๕. กระเทียมปอกเปลือกแล้วล้างให้สะอาด สิ่งสำคัญต้องสดใหม่สะอาด

๓. อธิบายการบริหารจัดการตลาดและการจัดการความเสี่ยง (๕ คะแนน)

ให้เราสำรวจตัวเองก่อนที่จะเข้าสู่ธุรกิจการขายแหนมหมูว่า เรามีจุดเด่น จุดด้อย และโอกาสเติบโตทางธุรกิจเรามีเพียงไร และเราจะต้องเจอกับความเสี่ยงด้านในบ้าง การวิเคราะห์ความเสี่ยงเรื่องการตลาดเป็นการวิเคราะห์ที่นับว่าสำคัญ เพราะไม่เพียงแต่ว่าเราต้องดูภายในของเรา แต่ต้องดูศักยภาพคู่แข่งของเราด้วย ส่วนมากผลกระทบที่มาจากภายนอกก็มีผลกับการทำธุรกิจของเราไม่น้อยกว่า ๕๐ เปอร์เซ็นต์ (โดยเฉพาะสิ่งที่เราควบคุมไม่ได้ในกลไกการตลาด) เราต้องหาตัวเองให้เจอว่าเรามีจุดเด่นข้อได้เปรียบเรื่องที่จะทำนี้มากน้อยกว่าคู่แข่งในตลาดอย่างไร

๔. อธิบายถึงแหล่งที่มาของวัสดุจัดซื้อที่ใช้ในการทำหมอน (๕ คะแนน)

วิธีการเลือกวัสดุอุปกรณ์ วัสดุอุปกรณ์ มีความสะอาด พอเหมาะต่อปริมาณ วัสดุดิบเนื้อนุ่มหนังสดใหม่ วัสดุ/อุปกรณ์

๑. ใบตอง หรือ ถุงพลาสติก
๒. ยางรัดแกง
๓. มีด หม้อ ถูมือ และกะละมัง
๔. หมู กระดูกหมู หนังหมู
๕. กระทียม เกลือ
๖. ข้าวเหนียว