

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรแผนมหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ ความคิดสร้างสรรค์
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

แผนมหมู เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหมู ซึ่งคนในชุมชนสามารถหาหนังหมูได้ง่ายและสะดวกมากขึ้น อีกทั้งหมูยังสามารถแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิต เป็นการพัฒนาความรู้เดิมในการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้กินได้เป็นระยะเวลานาน และเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ในชุมชนด้วย

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแผนมหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการอนุรักษ์สืบทอดภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำแผนมหมู เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรกลุ่มอาชีพประเภทกิจกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทักษะ และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
๓. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ ๕ ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำแผนมหมู มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการ ประกอบอาชีพ และการเรียนรู้ อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแผนมหมู
๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำแผนมหมู

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่น
๒. เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้
๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบ อาชีพของการทำเหมืองแร่ได้	๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบ อาชีพของการทำเหมืองแร่	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ ในชุมชน	๑	-
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพเหมืองแร่ได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และ การทำความสะอาด วัตถุดิบได้ ๒.๓ สามารถบอก ขั้นตอนวิธีการทำเหมืองแร่ได้	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการเหมืองแร่ ๒.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำเหมืองแร่และการทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้ที่เกี่ยวกับขั้นตอนวิธีการทำ เหมืองแร่	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำเหมืองแร่ ๒) ลงมือปฏิบัติ	๑	๓
๓. การบริหารจัดการ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการการทำเหมืองแร่ได้ ๓.๒สามารถจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสามารถวางแผนเพื่อการจัดจำหน่ายได้	๓.๑ การบริหารจัดการ การทำเหมืองแร่ ๓.๒ การจัดการการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนเพื่อการจำหน่าย	บรรยาย การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการ การตลาด - จัดให้ผู้ เรียนศึกษา การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้ เรียนศึกษา -วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	๑	

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการแปรรูปอาหารแหนมหมูที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓ คน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครูผู้ช่วย |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางจารุณี ดอนเหลือม | ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นายฤทธิชัย นิพลรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
| ๕.นายอิทธิฤทธิ์ คำจันทรา | ครู ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- | | |
|---------------------|-------------|
| ๑.นายวัชร นาคกระแสร | ครูชำนาญการ |
|---------------------|-------------|

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)
ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ
(นายสุคนธ์ ทองศรี)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรวิชา**แหนมหมู** จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการของการทำแหนมหมู	วิทยาการบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา - ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู ๒.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำแหนมหมูและการทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนวิธีการทำแหนมหมู	วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ - ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น -ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำแหนมหมู	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	ขั้นตอนวิธีการทำแหนมหมู	๒) ลงมือปฏิบัติ	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
	๓.๑ การบริหารจัดการการทำแหนมหมู ๓.๒ การจัดการ ด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนเพื่อการจำหน่าย	วิทยาการบรรยาย - การบริหารจัดการการผลิต - การบริหารจัดการการตลาด -การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ - วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	

ลงชื่อ.....วิทยากร

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

()

วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม