

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร วิชา การทำลูกชิ้นหมูแดง จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโนนนารายณ์



ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพ และการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพ เป็นแนวทางและสร้างโอกาสให้กับประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้กำหนดหลักการจัดทำแผนการดำเนินงาน รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในชุมชนและวิถีชีวิตของคนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

อาชีพการทำลูกชิ้นหมูแดง เป็นหลักสูตรที่ฝึกปฏิบัติได้ง่าย เป็นหลักสูตรที่ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ได้จริงเพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ เพราะลงทุนน้อย วิธีการทำไม่ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และฝึกทักษะการทำลูกชิ้นหมูแดง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้เพื่อเพิ่มช่องทางในการประกอบอาชีพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนตำบลระเวียง จำนวน ๗ คน

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำลูกชิ้นหมูได้ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำลูกชิ้นหมูได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำลูกชิ้นหมูได้ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำลูกชิ้นหมูได้ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ เกี่ยวกับการทำลูกชิ้นหมูได้ ๑.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๑.๓ วิเคราะห์บรรยายเกี่ยวกับอาชีพ วิชาการทำลูกชิ้นหมูได้ ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำลูกชิ้นหมูได้ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง พร้อมนำรูปภาพเกี่ยวกับอาชีพต่าง ๆ ให้ผู้เรียนดูและสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลาย ตลอดจนการซักถามสัมภาษณ์ผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจ	๑ ชม.	-
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวัสดุ/อุปกรณ์ การทำลูกชิ้นหมูได้ ๒.๒ บอกเครื่องปรุงอัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำลูกชิ้นหมูได้ ๒.๓ บอกวิธีการทำลูกชิ้นหมูได้ตามลำดับขั้นตอน และสามารถทำลูกชิ้นหมูได้	๒.๑ วัสดุ/อุปกรณ์ การทำลูกชิ้นหมูได้ ๒.๒ บอกเครื่องปรุงอัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำลูกชิ้นหมูได้ ๒.๓ การทำลูกชิ้นหมูได้	๒.๑ ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานการทำลูกชิ้นหมูได้ และรับฟังวิทยากรบรรยาย ๒.๒ ดำเนินการเรียนการสอนสาธิต/ปฏิบัติและฝึกทักษะตามหลักสูตร ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๒.๔ การบรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย ๒.๕ การคิดต้นทุนการตั้งราคาขายกำไร	๑ ชม.	๔ ชม.
					๒ ชม.	๔ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)
ตำแหน่ง.....

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง
(.....)
ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)
ตำแหน่ง.....

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร วิชาการทำลูกชิ้นหมูแดง จำนวน ๖ ชั่วโมง

ในวันที่ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัด

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐-๑๖.๐๐	-อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำลูกชิ้นหมูแดง -อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำลูกชิ้นหมูแดง ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ -บอกทิศทางการประกอบอาชีพ -ดำเนินการสอน สาธิต/ปฏิบัติและฝึกทักษะตามหลักสูตร/ฝึกปฏิบัติจริง -บอกถึงวัสดุ/อุปกรณ์ การทำลูกชิ้นหมูแดง -บอกถึงเครื่องปรุง อัตราส่วน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำลูกชิ้นหมูแดง -บอกถึงวิธีการทำลูกชิ้นหมูแดง ตามลำดับขั้นตอน และทำลูกชิ้นหมูแดง -ฝึกปฏิบัติการบรรจุ ลูกชิ้นหมูแดง -ฝึกปฏิบัติการทำลูกชิ้นหมูแดง	ทฤษฎี ๒ ชม ปฏิบัติ ๔ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่