

รายละเอียดหลักสูตร
หลักสูตรการทำหมูพวง จำนวน ๑๘ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ชื่อสถานศึกษา ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำโรงทาบ

ความเป็นมา

หมูพวงเป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะสมัยก่อนไม่ตู้เย็นหรือตู้แช่เนื้อสมัยนั้นเมื่อได้เนื้อหมูหรือเนื้อสัตว์ต่างๆ ก็คิดค้นวิธีการถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บเนื้อเหล่านั้นไว้ได้นานเพื่อได้เก็บ เนื้อ จึงนำเนื้อเหล่านั้นมาเป็นเนื้อแดดเดียว มีส่วนประสม แคเกลือป่น หรือ พริกไทยป่น คลุกเคล้าให้ เข้ากัน แล้วนำไปตากแดด แล้วนำมาทอด ทานกับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย แต่ในปัจจุบันนี้ ได้มีการคิด แปลงสูตรหมูพวงที่แปลกใหม่หลายๆสูตร เช่น หมูพวงสมุนไพร หมูพวงโรยงา เป็นต้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชน เนื้อแดดเดียวเป็นอาหารที่มี มาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะสมัยก่อนไม่ตู้เย็นหรือตู้แช่เนื้อสมัยนั้นเมื่อได้เนื้อสัตว์ ต่างๆ ก็คิดค้นวิธีการ ถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บเนื้อเหล่านั้นไว้ได้นานเพื่อได้เก็บเนื้อ จึงนำเนื้อเหล่านั้นมาเป็นเนื้อแดดเดียว มี ส่วนประสม แคเกลือป่น หรือ พริกไทยป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปตากแดด แล้วนำมาทอด ทาน กับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย แต่ในปัจจุบันนี้ ได้มีการคิดแปลงสูตรหมูแดดเดียวที่แปลกใหม่หลายๆสูตร เช่น หมูแดดเดียวสมุนไพร หมูแดดเดียวโรยงา เป็นต้น ที่มาของเนื้อแดดเดียว เชื่อว่าเป็นการถนอมอาหารที่เกิด จากภูมิปัญญาของคนโบราณ รู้จักวิธียืดอายุของอาหารต่างๆ ให้เก็บไว้ได้กินนาน

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและ ท่าเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่ หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการแปรรูปหมูเป็นอาชีพได้

๒. เพื่อทำเป็นอาชีพ และสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๔ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับการทำหมูปวง
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
๓. เนื้อหาวิชาการความรู้เกี่ยวกับการทำหมูปวง
๔. ใบความรู้เกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับการทำหมูปวง
๕. อุปกรณ์ประกอบกลุ่มสนใจระยะสั้น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ

จบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการทำหมูปวง จำนวน ๑๘ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูปวง	๑.๑ ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญช่องทางของการประกอบอาชีพ การทำหมูปวงได้ ๑.๒ ผู้เรียนสามารถบอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมูปวง ความต้องการของ ตลาด แรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ทำเลที่ตั้ง และทุนได้	๑.๑ ความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำหมูปวง ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมูปวง ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ ทุน ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูปวง	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ใน ชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทาง การประกอบอาชีพการทำหมูปวงในรูปแบบที่ เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้า คนกลางแปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ โดยคำนึงถึงความ เสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของ ตลาด	๑	๒

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการ ประกอบอาชีพทำการทำหุ้พวง	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการทำหุ้พวง	ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการ ทำหุ้พวง ๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ ประกอบอาชีพ ๓ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการ ทำหุ้พวง ๔. วัตถุประสงค์ในการทำหุ้พวง ขั้นตอนการทำหุ้พวง ๑ การจัดเตรียมวัตถุดิบ ๒ การจัดเตรียมส่วนผสม ๓ การบรรจุหีบห่อ วิธีทำหุ้พวงแดดเดียว ๑. ล้างเนื้อหมูให้สะอาด ๒. หั่นเนื้อหมูเป็นเส้นหรือแผ่นบาง ๓. นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้า ให้ทั่ว ๔. นำดอกที่เตรียมไว้มาร้อยต่อเนื้อหมู ให้เป็นพวงๆ ละ ๔-๕ ชิ้น ๔. นำเนื้อหมูที่ร้อยเป็นพวง มาเรียงบนกระดังให้ห่างกันเล็กน้อย และนำไปตากแดด ๓-๔ ชั่วโมง	๑. ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ ออนไลน์ แหล่ง เรียนรู้ ๒. การบรรยาย/ สาธิต จากวิทยากร ๓. ฝึกปฏิบัติจริง ๔. ประเมินผล	๒	๑๒

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำหมูปวง	ผู้เรียนสามารถบอกทิศทางในการประกอบอาชีพในการทำหมูปวงได้	๑.สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๒. การกำหนดและควบคุม คุณภาพ ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ ๓. การลดต้นทุนคุณภาพการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๔. การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและความปลอดภัย	๑. สำรวจศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของ แหล่ง ทรัพยากร ๒. การกำหนดและควบคุมคุณภาพการผลิตที่ ต้องการ ๓. ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม - ศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและ แนวทางการจัดการความเสี่ยง - ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความ ต้องการตลาดในชุมชน	๑	

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นายวิเชียร แดงเวียงรัมย์)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวอานักสรา สุภนาม)
เจ้าหน้าที่กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางผัลย์สุภา แบ้งกลาง)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำนักงาน