

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ วิชาการทำแหนมหมูกระดูกอ่อน จำนวน ๘ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนม
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรม

ความเป็นมา

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

หลักสูตรการทำแหนมหมูกระดูกอ่อน มีความสำคัญทางด้านการพัฒนาส่งเสริมอาชีพในชุมชนมากเพราะเป็นการส่งเสริมอาชีพทางเลือกให้แก่ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริมจากอาชีพหลัก จึงเป็นอาชีพหนึ่งในการเสริมสร้างรายได้ให้แก่ผู้สนใจในอาชีพนี้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ช่องทางในการประกอบอาชีพ การทำแหนมหมูกระดูกอ่อน
๒. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำแหนมหมูกระดูกอ่อน
๓. เพื่อให้รู้วิธีและขั้นตอนการทำแหนมหมูกระดูกอ่อน
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ๒ วัน ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแหนมหมู กระดุกอ่อน - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแหนมหมูกระดุกอ่อน ๑.๑วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแหนมหมูกระดุกอ่อน ๑.๒งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแหนมหมูกระดุกอ่อน ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแหนมหมูกระดุกอ่อน ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑	๒
๒.	๒.ขั้นตอนการทำแหนมหมูกระดุกอ่อน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำแหนมหมูกระดุกอ่อนได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำแหนมหมูกระดุกอ่อนได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำแหนมหมูกระดุกอ่อนได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณการทำแหนมหมูกระดุกอ่อนได้	๒. การทำแหนมหมูกระดุกอ่อน ๒.๑ส่วนผสมของการทำแหนมหมูกระดุกอ่อน ๒.๒ขั้นตอนการทำ เกี่ยวทรงเครื่อง ๒.๓งบประมาณการทำแหนมหมูกระดุกอ่อน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ การทำแหนมหมูกระดุกอ่อน ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำแหนมหมูกระดุกอ่อน ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การทำแหนมหมูกระดุกอ่อน ๔. วิทยากรประเมินผลการทำแหนมหมูกระดุกอ่อนของผู้เรียน	๑	๓
	๓.การตลาดและการจัดจำหน่าย	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในหลักการตลาดและการจัดจำหน่ายสินค้าได้หลากหลายช่องทาง	๑.ความหมายและความสำคัญของ การตลาด ๒.ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความหมายและความสำคัญของการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ร่วมกัน	๑	-

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๓. ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐