

รายละเอียดหลักสูตร
ชื่อหลักสูตรการทำแหนมหมู จำนวน ๑๔ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร

ความเป็นมา การทำแหนมหมูเป็นอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานมาซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีมาตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยาย ของเราแต่นานมาซึ่งปัจจุบันได้นำมาประกอบเป็นอาชีพซึ่งทำรายได้ให้กับครอบครัวเป็นจำนวนมาก และ แหนมหมูก็สามารถทำได้ง่ายๆ และเป็นอาหารที่อร่อยและทำได้ง่ายนิยมกินกับข้าวเหนียวสามารถห่อหรือพกติดตัวไปทำงานด้วยได้ง่าย การทำแหนมหมู จะนิยมห่อด้วยใบตองเพราะจะทำให้แหนมหมูมีรสชาติที่กลมกล่อม และได้กลิ่นหอมของใบตอง นั้นเองยังประกอบด้วยโภชนาการที่มีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น เนื้อหมู จะให้สารอาหารจำพวก โปรตีน และยังมีสมุนไพรแบบไทยๆเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอีกด้วย อย่างกระเทียมซึ่งกระเทียมจะช่วยลดไข้หวัดได้และยังช่วยบำรุงหัวใจได้อีกด้วย เทำนี้เราก็จะได้แหนมหมูไว้ บริโภคภายในครอบครัว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ ระดับอำเภอศรีนคร จังหวัดสุรินทร์ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแหนมหมู จำนวน ๑๔ ชั่วโมง เพื่อเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็น แนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดและการประเมินผล
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และ เทำเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ รับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
๔. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำแหนมหมู
๒. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพ ทำแหนมหมูสร้างรายได้
๓. เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนในเขตพื้นที่ ตำบลศรีสุข อำเภอศรีนคร ที่มีความสนใจอยากเรียนการทำแหนมหมู
จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี ๔ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๑๐ ชั่วโมง

รวม ๑๔ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ความรู้พื้นฐาน ให้ความรู้โดยการบรรยาย จำนวน ๔ ชั่วโมง
 - เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำแหนมหมูเบื้องต้น
 - การเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำแหนมหมู
๒. ขั้นตอนการทำแหนมหมูจำนวน ๑๐ ชั่วโมง
 - วิธีการทำแหนมหมู

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/สิ่งพิมพ์ที่เกี่ยวกับการทำแหนมหมู
๒. รูปภาพของจริง
๓. สื่อบุคคล เช่น วิทยากร ผู้รู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

- ตรวจผลงาน
- การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม
- แบบประเมิน
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน
- ตรวจสอบผลงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตร การทำแหนมหมู
จำนวน ๑๔ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ อุตสาหกรรม

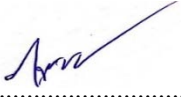
โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒.แหล่งเรียนรู้อาชีพด้านการ	๑.พูดคุยกับผู้มีความรู้ และประสบการณ์การประกอบอาชีพ ๒.การจัดกระบวนการวิเคราะห์ตนเอง สิ่งแวดล้อม และความรู้ทางวิชาการประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพด้าน	๓๐ ชั่วโมง	
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ การทำ ๒.๓ บรรจุภัณฑ์	๑. ลักษณะประเภท-การทำแหนมหมู ๒. ความปลอดภัย	๑.บรรยายให้ความรู้	๓๐ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
๓.	ช่องทางการประกอบอาชีพการ	๓.๑ การบริหารจัดการการทำแหนมหมู ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำแหนมหมู ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน	๓. เครื่องมือประจำตัวด้านการทำแหนมหมู	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ศึกษาจากของจริง - การทำแหนมหมู	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
๔.	โครงการประกอบอาชีพ	๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการดังนี้	๑. วัสดุในด้าน ๒. การคำนวณ ในแต่ละงาน ได้ตามอัตราส่วน - การทำแหนมหมู	๑.บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ - การทำแหนมหมู	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง

๕.	วิธีการทำเหมม	๑.บอกลักษณะ ประเภท ของ ๒.อธิบาย ๓.ปฏิบัติได้ -การทำเหมมหมู	๑.สามารถทำเหมมได้ ๒.การออกแบบการ ตกแต่งจานและการปรุง รสชาติ -การทำเหมม	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ฝึกปฏิบัติ -การทำเหมมหมู	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๖.	การจัดการและ การตลาด	๑.คิดค่าวัสดุและ กำหนด ค่าบริการได้ ๒.ทำบัญชีรับ -จ่ายอย่าง ง่ายได้ ๓.อธิบายถึงแหล่งที่มา ของวัสดุและจัดซื้อ มาใช้ในการปฏิบัติงานได้ ๔.ให้บริการแก่ท้องถิ่น ได้	๑.การคำนวณวัสดุที่ใช้ ๒.การหาแหล่งวัสดุและ ราคา ๓.การคิดค่าแรงงาน ๔.การทำบัญชีรายรับจ่าย	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ฝึกปฏิบัติ -การทำเหมมหมู	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๗.	ช่องทางการค้าขาย ออนไลน์	๑.แนะนำการขาย สินค้า ทางออนไลน์ ๒.การถ่ายภาพ ประกอบ สินค้า ๓.การเขียนคำที่ เหมาะสม และดึงดูด ความสนใจ ๔.WWW.ที่ให้บริการ ช่องทางการขายสินค้า ฟรี	๑.การเขียนคำที่ เหมาะสมและดึงดูด ความ สนใจ ๒.WWW.ที่ให้บริการ ช่อง ทางการขายสินค้า ฟรีเช่น เฟสบุค ไลน์ เป็นต้น	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
รวม					๔ ชม.	๑๐ ชม.

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวกัญญา สอนบุญทอง)
ครู ศกร.

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายอภิสิทธิ์ กาบภิรมย์)
กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง


ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายระพีพันธ์ มหัทธนศักดิ์)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศรีณรงค์