

หลักสูตรการทำขนมหมุ่
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มพณิชยกรรม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัยเช่นจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานบริบทของพื้นที่จัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุและการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจสังคมธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและการเข้าสู่ศตวรรษที่ 21

การที่จะทำขนม ให้มีคุณภาพดี จำเป็นต้องรู้จัก เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ ต่างๆ ที่ใช้ทำขนมอย่างเหมาะสมผู้บริโภคหรือผู้ประกอบการเกี่ยวกับการใช้เนื้อเพื่อนำไปแปรรูปทำผลิตภัณฑ์ขนมควรจะทราบถึงสิ่งต่าง ๆ ที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมที่ต้องการ และสิ่งสำคัญอันดับแรกที่จะต้องคำนึงถึงก็คือคุณภาพของวัตถุดิบที่จะใช้เพราะว่าคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายจะดีไปไม่ได้ถ้าวัตถุดิบคุณภาพดีอยู่แล้วนั้นควรที่จะรู้จักกับวัตถุดิบต่างๆในการทำขนม

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. พัฒนาหลักสูตรที่ยึดหลักความสอดคล้องกับความต้องการและความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย
3. จัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้งและยั่งยืน
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้กับสอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเหมือง

จำนวน 1 ชั่วโมง

- 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเหมือง
- 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเหมือง
- 1.3 ความต้องการของตลาด,การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
- 1.4 แหล่งเรียนรู้

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำเหมือง

จำนวน 2 ชั่วโมง

- 2.1 ประวัติความเป็นมา
- 2.2 ประเภทของการทำเหมือง
- 2.3 เทคนิคการทำเหมือง
- 2.4 วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำเหมือง
- 2.5 ประโยชน์ของเหมือง

เรื่องที่ 3 ขั้นตอนการทำเหมือง

จำนวน 5 ชั่วโมง

- 3.1 การเลือกวัสดุในการทำเหมือง
- 3.2 ขั้นตอนการทำเหมือง
- 3.3 ขั้นตอนการผสมเหมือง

เรื่องที่ 4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์

จำนวน 2 ชั่วโมง

- 4.1 การเลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์
- 4.2 การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1.จัดทำกิจกรรมสำรวจ และวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

2.จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3.ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากภูมิปัญญา ทฤษฎีและปฏิบัติ

- เรียนรู้จากกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4.จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การจัดการผลิตและการจัดการตลาด

5.จัดทำโครงการประกอบอาชีพ การเขียนโครงการ เสนอ อนุมัติโครงการ

6.การนิเทศติดตามประเมินโครงการของผู้เรียนและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำเหมืองหมู่ไบมะยมเหมืองหมูขิงสด
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคล วิทยากร
3. ใบความรู้/ใบงาน
4. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
- 2 ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำแหนมหมู

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	1.บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู 2.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู 3.บอกความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำแหนมหมู 4.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู 3.ความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำแหนมหมู 4.แหล่งเรียนรู้	1.1วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู 1.2วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมูความต้องการของตลาด และการจัดหาวัสดุ/อุปกรณ์สำหรับการทำแหนมหมูแหล่งเรียนรู้พร้อมทั้งนำไปความรู้ ไปงานให้ผู้ร่วมโครงการได้ศึกษา เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.3ครู กศน. วิทยากรและผู้รู้ร่วมโครงการร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำแหนมหมูในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	2.1 สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของการทำแหนมหมูได้ 2.2 สามารถบอกประเภทของการทำแหนมหมูได้ 2.3 สามารถบอกเทคนิคการทำแหนมหมูได้ 2.4 สามารถบอกวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแหนมหมูได้ 2.5 สามารถบอกประโยชน์ของแหนมหมูได้	2.1 ประวัติความเป็นมาของการทำแหนมหมูได้ 2.2 ประเภทของการทำแหนมหมู 2.3 เทคนิคการทำแหนมหมู 2.4 วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแหนมหมู 2.5 ประโยชน์ของแหนมหมู	2.1 วิทยากรการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการทำแหนมหมู ประเภทของการทำแหนมหมู เทคนิคการทำแหนมหมูและ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแหนมหมู 2.2 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องประโยชน์ของแหนมหมู	2	-

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมหมุ(ต่อ)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. ขั้นตอนการทำ ขนมหมุ	3.1 สามารถเลือกวัตถุดิบในการทำขนมหมุ 3.2 สามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมหมุและ ลงมือทำขนมหมุได้ 3.3 สามารถอธิบายขั้นตอนการนำสมุนไพรมา ผสมในขนมหมุได้	3.1 การเลือกวัตถุดิบในการทำ ขนมหมุ 3.2 ขั้นตอนการทำขนมหมุ 3.3 ขั้นตอนการผสมขนมหมุ	3.1 วิทยากรบรรยายวิธีการเลือกวัตถุดิบ สำหรับการทำขนมหมุ 3.2 วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำขนม หมุ 3.3 วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผสม ขนมหมุ พร้อมทั้งลงมือปฏิบัติจริง	-	5
4. การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์	4.1 สามารถอธิบายการเลือกวัสดุในการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ 4.2 สามารถอธิบายการนำวัสดุในท้องถิ่นมา ออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	4.1 การเลือกวัสดุในการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ 4.2 การนำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบ บรรจุภัณฑ์	4.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการ เลือกวัสดุในการออกแบบบรรจุภัณฑ์การ นำวัสดุในท้องถิ่นมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ 4.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารและผู้รู้ พร้อม ทั้งลงมือฝึกปฏิบัติจริง	-	2
รวม				3	7

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
()
วิทยากรผู้สอน

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจหลักสูตร
(นายสมชาติ วิเศษ)
ครู ศกร.

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวอัญชลี มีอิง)
ครู ชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายพนา บรรจงปรุ)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตูม