

หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู
จำนวน ๔๐ ชั่วโมง
กลุ่มวิชา พาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ ตามนโยบายของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับ ปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริงในชีวิตประจำวัน ทั้งนี้ให้พัฒนาหลักสูตรที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างกว้างขวาง มุ่ง จัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงพัฒนาระบบ คลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งานเพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของ สถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารแบบต่างๆและสามารถใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ และเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ไปสู่การพัฒนาสังคมแห่งการเรียนรู้และการสร้างอาชีพต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาค ทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน พร้อมส่งเสริมให้เป็นสินค้าขายหน้าร้านและออนไลน์ได้
๔. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจการแปรรูปอาหาร จากเนื้อหมู

๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการแปรรูปอาหาร จากเนื้อหมู

๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการแปรรูปอาหาร จากเนื้อหมูไปประกอบอาชีพสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

รวม ๔๐ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

จำนวน ๒ ชั่วโมง

- ๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

- ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

- ๑.๒.๑ การวางแผนและบริหารจัดการ

- ๑.๒.๒ แหล่งเงินทุนและการจัดหาเงินทุน

- ๑.๒.๓ ความต้องการของตลาด

- ๑.๒.๔ ช่องทางการจัดจำหน่าย

- ๑.๓ แหล่งเรียนรู้

- ๑.๓.๑ สถานประกอบการ

- ๑.๓.๒ ร้านค้าหรือตัวแทนในการจำหน่ายผลผลิต

- ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

- ๑.๔.๑ ความต้องการของตลาด

- ๑.๔.๒ สถานประกอบการเครือข่ายกลุ่มองค์กรที่ประสบผลสำเร็จ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

จำนวน ๓๓ ชั่วโมง

- ๒.๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

- ๒.๑.๑ ประวัติความเป็นมาของการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

- ๒.๑.๒ ประเภทของการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

- ๒.๑.๓ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

๒.๒. อุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

๒.๒.๑ ขั้นตอนในการเตรียมอุปกรณ์

๒.๒.๒ การเลือกอุปกรณ์

๒.๓. การเลือกซื้อวัสดุการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

๒.๔. วิธีการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

- การทำกากหมู

- การทำแฮมหมู

- การทำหมูกระเจก

- การทำหมูฝอย

๓. ขั้นตอนการบริหารจัดการ

จำนวน ๒ ชั่วโมง

๓.๑. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร

๓.๒. การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน

๓.๓. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด

๓.๔. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า

๔. ความสำคัญของโครงการอาชีพ

จำนวน ๓ ชั่วโมง

๔.๑ ความสำคัญของโครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

๔.๓ องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

๔.๔ การเขียนโครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

๒. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ

๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

๔. ตัวอย่างของจริง วัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพ ฯลฯ

การวัดและประเมินผล

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ

๒. ทักษะการปฏิบัติ

๓. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ

๔. แบบประเมินความพึงพอใจ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒.การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

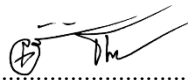
ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ
ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ได้สาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่ สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางอิสริย์ บุญมี)

ครู กศน.ตำบล



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสำลี ธีราวุธ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชุมพลบุรี

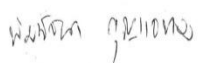
รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมูได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมูได้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมูได้	๑.ความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๓. แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง ๔. ทิศทางการเลือกอาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๔. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๑	๑
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. สามารถบอกขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมูได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๑.๑ ความเป็นมาการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู	๖	๒๗

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู	๒. สามารถลงมือปฏิบัติหรือแปรรูปอาหารจากเนื้อหมูได้	๒. อุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๓. การเลือกซื้อวัสดุการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๔. วิธีการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู - การทำกากหมู - การทำแฮมหมู - การทำหมูกระเจก - การทำหมูฝอย	๑.๒ ประเภทของการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๑.๓ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๒.๑ ขั้นตอนในการเตรียมอุปกรณ์ ๒.๒ การเลือกอุปกรณ์ ๓. จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๔. อธิบายขั้นตอนการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมูและลงมือปฏิบัติ ๔.๑ วิธีการเลือกวัตถุดิบ ๔.๒ วิธีการเตรียมวัตถุดิบ ๔.๓ วิธีการผสมส่วนประกอบตามอัตราส่วน ๔.๔ วิธีการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๔.๕ การออกแบบบรรจุภัณฑ์		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากรได้ ๒. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชนได้ ๓. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๔. สามารถคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้าได้	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๒. การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด ๔. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๒. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓. การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๔. ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๑	๑
๔. โครงการประกอบอาชีพ	๑. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ ๒. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ ๓. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๔. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	๑. ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๒. ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๓. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้ว จัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น	๒	๑

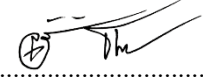
เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๕. อธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ดีตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๖. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๗. ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	๔. การเขียนโครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู	แนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๓. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ ๔. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๕. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๖. กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		
รวม				๑๐	๓๐

ลงชื่อ..........ผู้จัดทำหลักสูตร
 (นางพิมพ์ชนก กุญแจทอง)
 วิทยาการ

ลงชื่อ..........
 (นางอิสริย์ บุญมี)
 ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........
 (น.ส.วารินทร์ วงษ์ทอง)
 เจ้าหน้าที่ฝ่ายการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ..........
 (นางสาวมัทธิกา การงานดี)
 ครูชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (นางสำลี ธีราวุธ)
 ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอชุมพลบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....

หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....

เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
..... (๑ วัน)	๐๙.๐๐น. – ๑๕.๐๐น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ดังนี้ ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของ พื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ๒.ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๒.๑.๑ ความเป็นมาการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๒.๑.๒ ประเภทของการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๒.๑.๓ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
..... (๖ วัน)	๐๙.๐๐น. – ๑๕.๐๐น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ดังนี้ ๒.ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู(ต่อ) ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๒.๒.๑ ขั้นตอนในการเตรียมอุปกรณ์ ๒.๒.๒ การเลือกอุปกรณ์ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๒.๔ อธิบายขั้นตอนการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

วัน/เดือน/ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
		และลงมือปฏิบัติ ๒.๔.๑ วิธีการเลือกวัตถุดิบ ๒.๔.๒ วิธีการเตรียมวัตถุดิบ ๒.๔.๓ วิธีการผสมส่วนประกอบตามอัตราส่วน ๒.๔.๔ วิธีการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๒.๔.๕ การออกแบบบรรจุภัณฑ์	
..... (๑ วัน)	๐๙.๐๐น. – ๑๕.๐๐น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ดังนี้ ๓. การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๓.๑ สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร ๓.๒ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๓ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู ๓.๔ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๔. โครงการประกอบอาชีพ ๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้ว จัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และ ถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น แนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความ เหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงาน อาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วิทยากรผู้สอน