

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร วิชาการทำแหนมหมู จำนวน ๑๘ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำโรงทาบ

ความเป็นมา

การทำแหนมหมู เป็นการถนอมอาหารที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ซึ่งการทำแหนมหมูเป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้เนื้อหมูและส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์แหนมหมูหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น และสามารถสร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพพัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคง นั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำโรงทาบ ได้มองเห็นความสำคัญและช่องทางในการขยายอาชีพและลดค่าใช้จ่ายในการดำรงชีพให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ อาชีพใหม่ และดำเนินการตามจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ๓. ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำโรงทาบ เน้นการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re - skill Up - skill และ New - skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเองรวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนอันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพสร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชนต่อไปเพื่อประโยชน์ต่อการจัดการศึกษาที่เหมาะสมกับทุกกลุ่มเป้าหมาย มีความทันสมัยสอดคล้องและพร้อมรองรับกับบริบทที่ภาวะสังคมปัจจุบัน ความต้องการของผู้เรียนและสภาวการณ์เรียนรู้ในสถานการณ์ต่าง ๆ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำโรงทาบ ได้จัดทำหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตร วิชาการทำแหนมหมู เพื่อจัดการแปรรูปอาหารจากหมู การถนอมอาหาร และสามารถสร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำแหนมหมู กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ส่งเสริมและอนุรักษ์ความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชน เรื่องการทำแหนมหมู เพื่อจัดการแปรรูปอาหารจากหมู สร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพ

๓. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน
๔. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำแผนภูมิพร้อมทั้งวิธีแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและชุมชน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้มองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ การทำแผนภูมิ ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ
๒. ประชาชนที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่

ระยะเวลาการเรียนรู้ของหลักสูตร จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๖	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๑๒	ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตรการทำแหนมหมู

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	- ความรู้เบื้องต้นของการทำแหนมหมู - การเลือกวัตถุดิบ แนะนำ วัสดุ อุปกรณ์ เกี่ยวกับการทำแหนมหมูและจรรยาบรรณของผู้ประกอบการ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแหนมหมูและเข้าใจถึงจรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจอย่างมีคุณธรรมในการค้าขาย	๑.๑ ความรู้เบื้องต้น ๑.๒ ประโยชน์ของการทำแหนมหมู ๑.๓ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และการเก็บรักษา	อบรม - วิทยากรบรรยายให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำแหนมหมูเช่นการเลือกชนิดของหนังหมู - วิทยากรบรรยายในเรื่องของจรรยาบรรณที่ควรมีในการประกอบอาชีพ	๓ ชั่วโมง	
				ปฏิบัติ - ผู้เรียนเลือกวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ เกี่ยวกับการทำแหนมหมูได้อย่างถูกต้อง		๒ ชั่วโมง
๒	ทักษะและเทคนิคในการทำแหนมหมู	๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงขั้นตอนการทำและฝึกทักษะในการทำแหนมหมูแบบต่าง ๆ ได้	๒.๑ ขั้นตอนและทักษะการทำ การทำแหนมหมูแบบต่าง ๆ	ปฏิบัติ - วิทยากรได้สาธิตขั้นตอนและทักษะวิธีการทำแหนมหมูแบบต่าง ๆ		๕ ชั่วโมง
๓	- การคิดกำไร ต้นทุน ราคาขาย การบรรจุภัณฑ์ - ช่องทางการจัดจำหน่าย	๓. เพื่อให้ผู้เรียน/รู้จักการคิด กำไร ต้นทุนและราคาขายพร้อมทั้งการจัดทำบรรจุภัณฑ์นำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อการสร้างรายได้	๓.๑ การคิด กำไร ต้นทุนและราคาขายพร้อมทั้งการจัดทำบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ การโฆษณาสินค้าในสื่อออนไลน์	อบรม - วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนการคิด กำไร ต้นทุนและราคาขายพร้อมทั้งการจัดทำบรรจุภัณฑ์	๓ ชั่วโมง	
				ปฏิบัติ - ผู้เรียนจัดทำบรรจุภัณฑ์ในการทำแหนมหมูให้สวยงาม - ผู้เรียนฝึกการโฆษณาสินค้าในสื่อออนไลน์		๕ ชั่วโมง
รวม					๖	๑๒

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑.การบรรยาย

๒.การสาธิต ทดลอง

๓.การฝึกปฏิบัติ

/สื่อการเรียนรู้ ...

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้หลากหลาย ได้แก่

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น คลิปวิดีโอ
๓. สื่อแหล่งเรียนรู้ / สถานประกอบการ

การวัดและประเมินผล

ผู้เรียนผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน (ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร) ที่ได้มาตรฐาน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมิน

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้ สามารถนำไปเทียบผู้โอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสารการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวสาวิตรี ศรีโกตะเพชร)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวอาภัสรา ศุภนาม) เจ้าหน้าที่การศึกษาต่อเนื่อง
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางผลย์สุภา แบ้งกลาง)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับรัฐอำเภอสำโรงทาบ



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำโรงทาบ

ที่ ศธ ๐๗๐๘๘.๑๗/

วันที่

กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

เรื่อง ขออนุญาตจัดซื้อวัสดุ (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำแหนมหมู ๑๘ ชั่วโมง
เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำโรงทาบ

ด้วยข้าพเจ้า นางสาวสาวิตรี ศรีโกตะเพชร ได้ดำเนินการจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน มีความจำเป็นต้องจัดซื้อวัสดุเพื่อใช้ในกิจกรรมหลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) วิชาการทำแหนมหมู จำนวน ๑๘ ชั่วโมง ณ บ้านกระโพธิ์ หมู่ที่ ๗ ตำบลหนองไผ่ล้อม อำเภอสำโรงทาบ จังหวัดสุรินทร์ ในวันที่ ๑๗ - ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. จำนวน ๘ รายการ โดยใช้งบรายจ่ายอื่น รหัสบ ๓๓๐๐๐๕ (๑๑) โดยมีรายละเอียดดังนี้ เป็นเงิน จำนวน ๑,๐๐๐ บาท (หนึ่งพันบาทถ้วน)

๑. เนื้อหมูบด	จำนวน ๓	กิโลกรัม
๒. หนังหมูหัน	จำนวน ๑.๕	กิโลกรัม
๓. กระเทียม	จำนวน ๑	กิโลกรัม
๔. พริกสด	จำนวน ๐.๕	กิโลกรัม
๕. พริกไทยเม็ด	จำนวน ๔	ห่อ
๖. ผงชูรส	จำนวน ๑	ห่อ
๗. เกลือป่น	จำนวน ๑	ห่อ
๘. ถูร่อน ขนาด ๕x๘	จำนวน ๑	ห่อ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวสาวิตรี ศรีโกตะเพชร)

ครู กศน.ตำบล

ความเห็นของผู้บริหาร

☐ อนุมัติ ☐ ไม่อนุมัติ

(ลงชื่อ).....

(นางผลย์สุภา แบ้งกลาง)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสำโรงทาบ