

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร วิชาการแปรรูปอาหาร (การทำเนื้อหมูแดดเดียว) จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีขรภูมิ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๔ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและ ความเชี่ยวชาญเฉพาะ ด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิต ของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรอง คุณวุฒิตามความ เหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับ แผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและ เสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนา ศักยภาพคนตลอด ชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓๑๓ (พ.ศ.๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : มิติปัจจัย ผลักดันการ พลิกโฉมประเทศ หมายความว่า ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์ การพัฒนา แห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการ เรียนรู้ ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนา ศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุ เป็นพลัง ในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็น ที่ ๒ พัฒนา และส่งเสริม การจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตาม ความต้องการของ ตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ ความสามารถ และ สมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษา ผ่านระบบการศึกษาและการ เรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีขรภูมิได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ ระยะสั้นจึง ได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำเนื้อหมูแดดเดียว) จำนวน ๓ ชั่วโมง เพื่อเป็นการฝึกฝนอาชีพเพื่อ การมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับ ตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ในเรื่องงานช่างเชื่อม เพื่อการพัฒนาอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจ ประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเองอย่างมีคุณธรรม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้และทักษะที่ ได้รับนำไปพัฒนาตนเองให้อยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการ พัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบ อาชีพ เป็นการสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

รวม ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว	๑.อธิบายความสำคัญของ การประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๒.บอกความเป็นไปได้ ของ การประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๓.บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๒.ความเป็นไปได้ในการทำเนื้อหมูแดดเดียว - ความต้องการของตลาด - การใช้แรงงาน - การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๓.แหล่งเรียนรู้ ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว	๑.ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ๒. ศึกษา ดูงาน ในสถานประกอบการแหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	๒๐ นาที	๒๐ นาที
๒	ทักษะอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว	๑.สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียวได้ ๒. สามารถบอกขั้นตอนการทำเนื้อหมูแดดเดียวได้	๑.ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว -สถานที่/พื้นที่ -การคัดเลือกวัตถุดิบ ๒.การเตรียมวัตถุดิบ -การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบ -การหาแหล่งวัตถุดิบ	บรรยาย สาธิต ฝึก ปฏิบัติจริง วิทยากรประเมินผล การทำเนื้อหมูแดดเดียว	๒๐ นาที	๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓.มีความรู้เรื่องคุณค่าทางการทำเนื้อหมูแดดเดียว	๓.ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำเนื้อหมูแดดเดียว การคำนวณอัตราส่วนผสม, วิธีการปรุง,วิธีการบรรจุภัณฑ์			
๓	การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัด และมีประสิทธิภาพ	๑.การเลือกบรรจุภัณฑ์รวมถึงการรักษาระดับคุณภาพของอาหารนั้นๆ ให้ไว้ในระดับคงที่และยาวนานที่สุดที่จะเป็นไปได้ โดยการลดหรือกำจัดปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อการเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น สรุป ความรู้	๒๐ นาที	๒๐ นาที
๔	การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ และมีคุณธรรม	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิต -เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กลยุทธ์ วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ -เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม ในการประกอบอาชีพ	๑. การคิดราคาต้นทุนการผลิต ๒. เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย ๓. ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ แนวทางในการป้องกันแก้ไข ๔. คุณธรรมจริยธรรมที่ดีในการประกอบ อาชีพ	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น สรุป ความรู้และวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว		๒๐ นาที
รวม					๑	๒

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
๓. ผลงานที่มีคุณภาพ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางอาจารย์ คิตงาม)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบ
(นางสาวอรุณี สาร)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ
(นายทรงชัย เจือจันทร์)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....วิชาการทำเนื้อหมูแดดเดียว.....จำนวน.....๓..... ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน.....๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ เวลา ๐๙.๐๐- ๑๒.๐๐ น.	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ๑.๒ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว ๑.๓.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว	-วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการทำเนื้อหมูแดดเดียว ๔.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว - ร่วมกันอภิปรายและสรุปผล / เสนอแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๔๐ นาที
	๒.ขั้นเตรียมการในการทำเนื้อหมูแดดเดียว	การลงมือปฏิบัติขั้นตอนการผลิต	๑ ชั่วโมง ๒๐ นาที
	๓.การเลือกบรรจุภัณฑ์รวมถึงการรักษาคุณภาพของอาหารนั้นๆ ให้ไว้ในระดับคงที่และยาวนานที่สุดที่จะเป็นไปได้ โดยการลดหรือกำจัดปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อความสัมพันธ์ของคุณภาพของผลิตภัณฑ์	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น สรุป ความรู้	๔๐ นาที
	๔. การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรม ๔.๑การคิดราคาต้นทุนการผลิต ๔.๒เทคนิคกลยุทธ์และวิธีการขาย ๔.๓ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ แนวทางในการป้องกันแก้ไข ๔.๔คุณธรรมจริยธรรมที่ดีในการประกอบ อาชีพ	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยาการ ร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น สรุป ความรู้ และวิเคราะห์ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำเนื้อหมูแดดเดียว	๒๐ นาที

.....

(.....)

วันที่.....