

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำหมูปวงเพื่อการค้า จำนวน ๒๐ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลำปาง

ความเป็นมา

การทำหมูปวง เป็นการถนอมอาหารที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ซึ่งการทำหมูปวงเป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมา โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้เนื้อหมูและส่วนผสม หลักสูตรการทำหมูปวงเพื่อการค้า สามารถสร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเอง และครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคง นั้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลำปาง ได้ดำเนินงานตามจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ๓.๓ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน จึงได้จัดทำหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องการทำหมูปวงเพื่อการค้า เพื่อจัดการแปรรูปอาหารจากหมู และสามารถสร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

- การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำหมูปวงเพื่อการค้า กำหนดหลักการไว้ดังนี้
๑. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ส่งเสริมและอนุรักษ์ความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 ๒. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชน เรื่องการทำหมูปวงเพื่อการค้า ในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพ
 ๓. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพที่เพื่อการมีงานทำของประชาชน
 ๔. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำหมูปวงพร้อมทั้งวิธีแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและชุมชน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้มองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพการทำหมูปวง ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ประชาชนที่ไม่มีอาชีพ

๒. ประชาชนที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่

ระยะเวลาการเรียนรู้ของหลักสูตร จำนวน ๒๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๗	ชั่วโมง
----------	---	---------

ภาคปฏิบัติ	๑๓	ชั่วโมง
------------	----	---------

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตรการทำหมูปวง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	-ความรู้เบื้องต้นของการทำหมูปวงเพื่อการค้า - การเลือกวัตถุดิบ แนะนำ วัสดุ อุปกรณ์ เกี่ยวกับการทำหมูปวง และ จรรยาบรรณของผู้ประกอบการ	๑.เพื่อให้ผู้เรียน/มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำหมูปวง และเข้าใจถึง จรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจอย่างมีคุณธรรมในการค้าขาย	๑.๑ ความรู้เบื้องต้นการทำหมูปวงเพื่อการค้า ๑.๒ ประโยชน์ของการทำหมูปวงเพื่อการค้า ๑.๓ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และการเก็บรักษา	อบรม -วิทยากรบรรยายให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำหมูปวงเพื่อการค้า เช่นการเลือกใช้ส่วนของเนื้อหมู และการสร้างอาชีพ -วิทยากรบรรยายในเรื่องของจรรยาบรรณที่ควรมีในการประกอบอาชีพ	๕ ชั่วโมง	
				ปฏิบัติ - ผู้เรียนเลือกวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ เกี่ยวกับการทำหมูปวงได้อย่างถูกต้อง - ฝึกทักษะการทำหมูปวง พร้อมทั้งวิธีแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและชุมชน		๓ ชั่วโมง
๒	ทักษะและเทคนิคในการทำหมูปวง	๒.เพื่อให้ผู้เรียน/ได้ทราบถึงขั้นตอนการทำหมูปวงและฝึกทักษะในการทำหมูปวงแบบต่างๆได้	๒.๑ ขั้นตอนและทักษะการทำหมูปวงแบบต่างๆ	ปฏิบัติ - วิทยากรได้สาธิตขั้นตอนและทักษะวิธีการทำหมูปวงแบบต่างๆ		๕ ชั่วโมง
๓	- การคิดกำไร ต้นทุน ราคาขาย การบรรจุภัณฑ์ - ช่องทางการจัดจำหน่าย	๓.เพื่อให้ผู้เรียน/รู้จักการคิด กำไร ต้นทุนและราคาขายพร้อมทั้งการจัดทำบรรจุภัณฑ์ นำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อการสร้างรายได้	๓.๑ การคิด กำไร ต้นทุนและราคาขายพร้อมทั้งการจัดทำบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ การโฆษณาสินค้าในสื่อออนไลน์	อบรม - วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนการคิด กำไร ต้นทุนและราคาขายพร้อมทั้งการจัดทำบรรจุภัณฑ์	๒ ชั่วโมง	
				ปฏิบัติ - ผู้เรียนจัดทำบรรจุภัณฑ์ในการทำหมูปวงให้สวยงาม - ผู้เรียนฝึกการโฆษณาสินค้าในสื่อออนไลน์		๕ ชั่วโมง
รวม					๗	๑๓

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้หลากหลาย ได้แก่

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร , ใบความรู้
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น คลิปวิดีโอ
๓. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น YouTube, Facebook / สถานประกอบการ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 ๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวสุนิสา แถบน้อย)
ครูศูนย์การเรียนรู้ชุมชน

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวอภัสรา ศุภนาม) เจ้าหน้าที่การศึกษาต่อเนื่อง
ครูศูนย์การเรียนรู้

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