

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำเหมือง จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยจะได้รับการพัฒนาในทุกมิติ ทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค ความปลอดภัย และมีสมรรถนะที่สำคัญจำเป็นในศตวรรษที่ ๒๑ และมีความพร้อมร่วมขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศสู่ความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน มาดำเนินการขับเคลื่อน โดยเน้นการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re - skill Up - skill และ New - skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเองรวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนอันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชนต่อไปเพื่อประโยชน์ต่อการจัดการศึกษาที่เหมาะสมกับทุกกลุ่มเป้าหมาย มีความทันสมัยสอดคล้องและพร้อมรองรับกับบริบทที่ภาวะสังคมปัจจุบัน ความต้องการของผู้เรียนและสถานการณ์เรียนรู้ในสถานการณ์ต่าง ๆ ในอดีต วิถีชีวิตของชาวบ้าน เมื่อเสร็จจากฤดูเก็บเกี่ยวชาวนาปีแล้ว ชาวบ้านมักมีเวลารว่างจากการทำนา จึงใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์โดยการประกอบอาชีพต่าง ๆ เพื่อเสริมรายได้ของประชาชนผู้ที่สนใจ เช่น การทำเหมือง หัตถกรรม การบริการของตนเอง สิ่งแวดล้อม และความรู้ทางวิชาการประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพด้านการทำเหมือง

จึงได้เล็งเห็นความสำคัญในอาชีพในท้องถิ่นและการนำไปใช้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเหมือง สร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ส่งเสริมและอนุรักษ์ความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชน เรื่องการทำเหมือง ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพที่เพื่อการมีงานทำของประชาชน
๔. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ความเข้าใจกระบวนการเทคนิคการทำแหนมหมู และสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบไข่ที่สอดคล้องกับการใช้งานและความต้องการของตลาด
๓. เพื่อเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิถีในการประกอบอาชีพ
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแหนมหมู	๑. มีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ ๒. สามารถบอกประโยชน์ คุณค่าของแหนมหมูได้	๑. วัฒนธรรมการบริโภคแหนมหมู ๒. ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ ๓. ประเภทของแหนมหมู	๑. วิทยากร ผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำแหนมหมูในรูปแบบที่เหมาะสม ๒. วิทยากรให้ความรู้เรื่องวัฒนธรรมการบริโภค ประโยชน์ ประเภทของแหนมหมู	๑	-
๒	การเลือกวัตถุดิบและการทำแหนมหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการทำแหนมหมู รู้จักเครื่องมืออุปกรณ์สามารถเลือกใช้วัตถุดิบมาประกอบการทำแหนมหมูได้อย่างถูกต้อง	๑. การเลือกวัตถุดิบการทำแหนมหมู - การทำแหนมหมู - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำแหนมหมู ๒. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ - การทำแหนมหมู	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับวิธีการทำแหนมหมู ๓. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การเตรียมวัตถุดิบ	-	๔

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๔. ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำ แหนมหมู ๒) การคำนวณอัตราส่วน เครื่องปรุงส่วนผสม ๓) ลงมือการผสมและทำ แหนมหมูเพื่อบรรจุภัณฑ์		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิต ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพและสามารถกำหนดแนวทางในการป้องกันและแก้ไขปัญหา	๑. การคิดราคาต้นทุนการผลิต ๒. เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย ๓. ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพแนวทางในการป้องกันแก้ไข	๑. วิทยากรให้ความรู้การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู การดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ การวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง การเลือกสถานประกอบการ สถานที่จำหน่ายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑	-
รวม					๒	๔

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการบรรยาย
- วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ/แหล่งเรียนรู้/ สื่อวีดีโอ จากยูทูป
- วัสดุจริง

การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร สังเกตจากการเข้าร่วมกิจกรรม ความร่วมมือในการทำงาน การทำงานประสบความสำเร็จ
- การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- มีผลงานที่มีคุณภาพ ความแข็งแรง ใช้งานง่าย ประณีต สวยงาม สะดวกต่อเก็บรักษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| ๑. นางสาวฉวี ว่างาม | ตำแหน่ง บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นายคุณภัทร อินทรนุช | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นางจุฬาลักษณ์ คณาสิทธิินนท์ | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นางสาวปรีชญา ไพเราะ | ตำแหน่ง ครู ศรช. |
| ๕. นางสาวกัญต์วรา หลวงกลาง | ตำแหน่ง ครู ศรช. |
| ๖. นายรัตนวิรุฬห์ ทองศรี | เจ้าหน้าที่เทคโนโลยีสารสนเทศ |

คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

- | | |
|-----------------|---------|
| นางนิตยา บุญทวี | วิทยากร |
|-----------------|---------|

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางฉวี ว่างาม)
บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายพิเชษฐ์ ตี๋ยัง)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำแหนมหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน..... น.

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแหนมหมู -วัฒนธรรมการบริโภคแหนมหมู -ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ -ประเภทของแหนมหมู ๒. การเลือกวัตถุดิบการทำแหนมหมู - การทำแหนมหมู - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำแหนมหมู - สูตรของการทำแหนมหมู ๓. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ - การทำแหนมหมู	๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการทำแหนมหมู ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำแหนมหมู วัฒนธรรมการบริโภคแหนมหมู ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการ และประเภทของแหนมหมู ๒. เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ครก, สาก, มีด, ขามผสม, หนัวยาง, ถุงพลาสติก วัตถุดิบ - หมูบด, หนัวยาง, เกลือ, ผงปรุงรส, น้ำตาลทราย, กระเทียม, ข้าวเหนียว ๓. ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำแหนมหมู ๒) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม ๓) ลงมือการผสมและทำแหนมหมู และบรรจุภัณฑ์	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑. การเลือกวัตถุดิบการทำแหนมหมู - การทำแหนมหมู - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำแหนมหมู - สูตรของการทำไส้สมุนไพร ๒. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ - แหนมหมู	๑. เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ครก, สาก, มีด, ขามผสม, หนัวยาง, ถุงพลาสติก วัตถุดิบ - หมูบด, หนัวยาง, เกลือ, ผงปรุงรส, น้ำตาลทราย, กระเทียม, ข้าวเหนียว ๒. ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำแหนมหมู ๒) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๓. การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำเหมือง ๓.๑ การคิดราคาต้นทุนการผลิต ๓.๒ เทคนิค กลยุทธ์ และ วิธีการขาย ๓.๓ ปัจจัยเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพแนวทางในการ ป้องกันแก้ไข	๓) ลงมือการผสมและทำเหมือง และบรรจุภัณฑ์ ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การ บริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเหมือง การดำเนินการตาม กระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า การจัดหาแหล่งสถานที่ ประกอบการและสถานที่จำหน่าย การวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางในการ จัดการความเสี่ยง	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม