

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรการทำขนมหมุ่ จำนวน ๖ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน จึงมีการแปรรูปหมุ่ โดยการทำขนมหมุ่ซึ่งเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกใน การสร้างรายได้โดยการใช่วัตถุดิบที่อยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืน ของประชาชนการแปรรูปอาหารการทำขนมหมุ่ เป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกัน มายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่ แตกต่างกันไป ทั้งการเลือกใช้ชนิดหมุ่และส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ขนมหมุ่หลายแบบในแต่ละ ท้องถิ่น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง จึงได้จัดได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมหมุ่ขึ้นเพื่อเป็นการสร้าง งานสร้างอาชีพ ให้แก่คนในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการแปรรูปอาหาร การทำขนมหมุ่ ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้ง บูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำขนมหมุ่
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำขนมหมุ่
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากหลักสูตรการทำขนมหมุ่ไปประกอบอาชีพหลัก และอาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้สนใจ

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำขนมหมุ่ ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๖ ชั่วโมง

๑.ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

๒.ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	๑.ความรู้เบื้องต้นและเทคนิคเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารการทำแหนมหมู -สามารถบอกชนิดของหมูที่สามารถนำมาแปรรูปได้ -บอกถึงวิธีการเลือกซื้อเลือก ใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพได้ - เทคนิคในการทำแหนมหมู ๒.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแหนมหมู -ระบุวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแหนมหมูได้ -หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแหนมหมูได้	- ชนิดของหมูที่สามารถนำมาแปรรูป -การเลือกประเภท หมู ที่นำมาแปรรูปในการทำแหนมหมู -ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ทำแหนมหมู -เทคนิคในการทำแหนมหมู - วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแหนมหมู - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแหนมหมู - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแหนมหมู	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	๑	-	๑
๒	๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	วิธีการ/ขั้นตอนการทำแหนมหมู - อธิบายขั้นตอนการทำแหนมหมูได้ - ฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมูได้ - การบรรจุภัณฑ์	วิธีการ/ขั้นตอนการทำแหนมหมู - การฝึกปฏิบัติจริง - การล้างทำความสะอาด - การผสมหมูและเครื่องปรุงรส - การหมักหมู - การบรรจุภัณฑ์	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูคลิปวิดีโอ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	-	๔	๔
๓	๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	๓.๑ สามารถบริหารจัดการได้ - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุน	๓.๑ การบริหารจัดการการทำแหนมหมู - การจัดการควบคุมคุณภาพการทำแหนมหมู	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - ดูคลิปวิดีโอ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	๑	-	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๓	๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	๓.๒ สามารถจัดการตลาดในการทำแหนมหมูได้ - การจำหน่ายแหนมหมูไปสู่ผู้บริโภค ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้	๓.๒ การจัดการตลาดการจัดจำหน่าย - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายแหนมหมูและแหนมหมูสู่ผู้บริโภค ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง - การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำแหนมหมู ๑) ระยะเวลาที่ทำกับการจำหน่าย ๒) รูปแบบการทำแหนมหมู ๓) ราคาขาย ๔) คู่แข่ง - การวางแผนการจัดการ ความเสี่ยง				
			รวม		๒	๔	๖

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการทำแหนมหมู
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการทำแหนมหมู

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- ๑.หลักฐานการประเมิน
- ๒.ทะเบียนคุณวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
- ๓.วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้เสนอหลักสูตร
(นางวิมาน คำเลิศ)
ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสินสวัสดิ์ เศษศรี)
หัวหน้างานการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางนิตยา กุพันธ์นา)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอทาบเชิง

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตร การทำแหนมหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	วิทยาการอธิบายความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับหลักสูตรการทำแหนมหมู - ชนิดของหมูที่สามารถนำมาแปรรูป - การเลือกประเภทหมู ที่นำมาแปรรูป ในการทำแหนมหมู - ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบที่ใช้ทำแหนม หมู - เทคนิคในการทำแหนมหมู - วัสดุและอุปกรณ์ในการทำแหนมหมู - หลักการเลือกซื้อวัสดุและอุปกรณ์ใน การทำแหนมหมู - หลักการเลือกซื้อวัสดุและอุปกรณ์ใน การทำแหนมหมู	๑ วิทยาการบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับ การคัดสรรชนิดของหมู ที่สามารถนำมาแปรรูป ๒.เทคนิคในการทำแหนมหมู	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	วิธีการ/ขั้นตอนการทำแหนมหมู - อธิบายขั้นตอนการทำแหนมหมูได้ - ฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมูได้ ๓.๑ การบริหารจัดการ - การจัดการควบคุมคุณภาพ ๓.๒ การจัดการตลาดการจัดจำหน่าย - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายสู่ผู้บริโภค ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง - การวิเคราะห์ศักยภาพ - การวางแผนการจัดการความเสี่ยง	วิธีการ/ขั้นตอนการทำแหนมหมู - การฝึกปฏิบัติจริง - การคัดแยกหมู - การล้างทำความสะอาด - การผสมหมู และเครื่องปรุงรส - การหมักหมู - การบรรจุภัณฑ์ ๓.๑ การบริหารจัดการ ๓.๒ การจัดการตลาดการจัด จำหน่าย ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ
 (.....)
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....