

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำแหนมหมู จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ ความคิดสร้างสรรค์
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

แหนมหมู เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหมู ซึ่งคนในชุมชนสามารถหาหนั้หมูได้ง่ายและสะดวกมากขึ้น อีกทั้งยังสามารถแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิต เป็นการพัฒนาความรู้เดิมในการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้กินได้เป็นระยะเวลานาน และเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ในชุมชนด้วย

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแหนมหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการอนุรักษ์สืบทอดภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำแหนมหมู เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรกลุ่มอาชีพประเภทกิจกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึง และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเข้มไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

๓. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ ๕ ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำแหนมหมู มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการ ประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง

๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารแหนมหมู

๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่พึงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่น

๒. เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้

๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ

๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ระยะเวลา จำนวน ๙ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบ อาชีพของการทำเหมืองได้	๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบ อาชีพของการทำเหมือง	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน	๓	-
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพเหมืองได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และ การทำความสะอาดวัตถุดิบได้ ๒.๓ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำเหมืองได้	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำเหมือง ๒.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำเหมืองและการทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้ที่เกี่ยวกับขั้นตอนวิธีการทำ เหมือง	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำเหมือง ๒) ลงมือปฏิบัติ	๑	๒
๓. การบริหารจัดการ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการการทำเหมืองได้ ๓.๒สามารถจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสามารถวางแผนเพื่อการจำหน่ายได้	๓.๑ การบริหารจัดการ การทำเหมือง ๓.๒ การจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนเพื่อการจำหน่าย	บรรยาย การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการการตลาด - จัดให้ผู้ เรียนศึกษา การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้ เรียนศึกษา -วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	๑	๒

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมหมุ
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการแปรรูปอาหารขนมหมุที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓ คน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมผู้สมัคร
๓. ผู้สมัคร ออกโดยสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|------------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครู |
| ๒.นางธัญธรรณ์ พจนะแก้ว | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางสาวกมลวรรณ ภาสตา | ครู กศน.ตำบล |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- | | |
|---------------------|-------------|
| ๑.นายวัชร นาคกระแสร | ครูชำนาญการ |
|---------------------|-------------|

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ปัญญทิภา ชิวประโคน.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางปัญญทิภา ชิวประโคน)

วิทยากร

ลงชื่อ.....[Signature].....ครูประจำตำบล

(นางสาวกมลวรรณ ภาสตา)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....[Signature].....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวัชร นาคกระแสน์)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....[Signature].....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....ทวนฤทัยกิจ จิตพิศโคตร.....
 หลักสูตรวิชาการทำแหนมหมู จำนวน ๙ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่.....๒๖-๒๘ กันยายน ๒๕๖๖..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.
 สถานที่จัดการเรียน.....บ้านท่าหว้า หมู่ ๕ ต.หนองบัว อ.หนองหาน จ.สกลนคร ๖๒๑๖๐.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ <u>๒๖</u> <u>๙</u> . <u>๙</u> . <u>๖๖</u> เวลา <u>๐๙.๐๐-๑๒.๐๐</u> น.	๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการการทำแหนมหมู	วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษา - ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่ <u>๒๗</u> <u>๙</u> . <u>๙</u> . <u>๖๖</u> เวลา <u>๐๙.๐๐-๑๒.๐๐</u> น.	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู ๒.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำแหนมและการทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนวิธีการทำแหนมหมู ๒.๔ ขั้นตอนวิธีการทำแหนมหมู	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ - ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น - ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำแหนมหมู ๒) ลงมือปฏิบัติ	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่ <u>๒๘</u> <u>๙</u> . <u>๙</u> . <u>๖๖</u> เวลา <u>๐๙.๐๐-๑๒.๐๐</u> น.	๓.๑ การบริหารจัดการการทำแหนมหมู ๓.๒ การจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนเพื่อการจำหน่าย	วิทยากรบรรยาย - การบริหารจัดการการผลิต - การบริหารจัดการการตลาด - การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ - วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....ปัทมา ชิงประไพ.....วิทยากร
(นางสาวปัทมา ชิงประไพ)
วันที่ 21 ก.พ. 2566

ลงชื่อ.....[Signature].....ผู้ตรวจแผน
(นางสาวชัชวาลย์ นาคประไพ)
วันที่ 21 ก.พ. 2566

ลงชื่อ.....[Signature].....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช
(นางสาวกมลวรรณ ภาสตัน)
วันที่ 21 ก.พ. 2566

ลงชื่อ.....[Signature].....ผู้อนุมัติ
(นางสาวกมลวรรณ ภาสตัน)
วันที่ 21 ก.พ. 2566

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม