

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตรวิชาการทำหมูฝอย จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความอย่างยั่งยืน

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สถานะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำหมูฝอย เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุประสงค์ทางรายได้ที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะ ผู้ประกอบการ SME, OTOP และผู้ประกอบอาชีพ

ทั่วไป

3. นักศึกษา กศน. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

แหล่งเรียนรู้/สื่อ/วัสดุ/อุปกรณ์ประกอบการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้การทำหมูฝอย
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำหมูฝอย
3. เนื้อหาวิชาการทำหมูฝอย
4. ใบความรู้เรื่องการทำหมูฝอย
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและการประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับ

ตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการผ่านการอบรม

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

หลักฐานการผ่านการอบรม

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมหมูฝอย	1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ วัตถุดิบ 2. แหล่งที่มา และการเลือก วัตถุดิบที่เหมาะสม	1. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำหมูฝอย	1. วิทยากรบรรยายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมูฝอยและเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบ	30 นาที	-
2.วิธีการขั้นตอนการทำหมูฝอย	1. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำหมูฝอย 2. ลงมือปฏิบัติการทำหมูฝอย 2.1 สัตส่วนของวัตถุดิบ 2.2 ขั้นตอนการทำ 2.3 เทคนิคการทำ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำหมูฝอย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำหมูฝอยได้	1.วิทยากรให้ความรู้ และสาธิต 2.ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	4 ชั่วโมง
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมูฝอย ๓.๑.๑ การใช้ความคิ สร้างสรรค์ในการทำบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์หมูฝอย ๓.๑.๒ การลดต้นทุน ๓.๒ การจัดการตลาด	๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ความสามารถ ในการบริหารการทำหมูฝอย เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำผลิตภัณฑ์หมูฝอย และการจัดจำหน่าย	๑. อธิบาย ๒. ยกตัวอย่าง	30 นาที	-

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางณัฐพัชร ถมทอง)

ลงชื่อ.....หัวหน้าการศึกษาต่อเนื่อง

(นางสุกัญญา นิลรัตน์)

ลงชื่อ.....หัวหน้าหลักสูตร

(นางสาวญาณัฐณิชษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการสถานศึกษา

(นายจรัญ จ่องบุญ)

ลงชื่อ.....ผอ.สกร.อำเภอพรานกระต่าย

(นายกำจร หัดไทย)