

หลักสูตรการทำเหมมหมู (เหมมตุ้ม) จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน พัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ในชุมชน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก"ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและ ชิดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกันศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิต ความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่ง ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาด้วยวิธีต่างๆ เพื่อความอยู่รอดต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
- 4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ¹

ระยะเวลา

- | | | |
|------------|---|-----------------|
| ภาคทฤษฎี | 1 | ชั่วโมง 30 นาที |
| ภาคปฏิบัติ | 3 | ชั่วโมง 30 นาที |
| รวมจำนวน | 5 | ชั่วโมง |

เนื้อหาหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ และการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร (การทำแผนมดุม)
3. ทักษะการประกอบอาชีพ และการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร (การทำแผนมดุม)
4. ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 อธิบาย ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำแผนมดุม	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ และความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแผนมดุม	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	2.1 อธิบายขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพ การทำแหนดุ้ม การทำแหนดุ้ม 2. อธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำแหนดุ้ม 2.3 ขั้นตอน วิธีการทำแหนดุ้ม 2.4. อธิบายการจัดหา หรือการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย	1.ลักษณะประเภทของการทำแหนดุ้ม ดังนี้ - วิธีการและขั้นตอนการทำแหนดุ้ม 2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำแหนดุ้ม 3. ความสะอาด และความปลอดภัย	1.วิทยาการอธิบาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 1 วิทยาการอธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำแหนดุ้ม 2. วิทยาการสาธิตขั้นตอน วิธีการทำแหนดุ้ม 2.1 การหุงข้าวสุก 2.2 การสับเนื้อหมู/การหั่นหนังหมูต้มสุก 2.3 การตำเครื่องส่วนผสมต่างๆ 2.4 การผสมเครื่องปรุง และการปรุงรสชาติ 2.5 การบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย		1 ชม.
3	ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	2.1 อธิบายขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพ การทำแหนดุ้มหมูส้ม (แหนดุ้ม) 2.2 อธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบ	1.ลักษณะประเภทของการทำแหนดุ้ม ดังนี้ - วิธีการและขั้นตอนการทำแหนดุ้มหมูส้ม (แหนดุ้ม) 2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำแหนดุ้มหมูส้ม	1.วิทยาการอธิบาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 1 วิทยาการอธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำหมูส้ม (แหนดุ้ม) 2. วิทยาการสาธิตขั้นตอน วิธีการทำแหนดุ้มหมูส้ม 2.1 การหุงข้าวสุก 2.2 การสับหมู / การหั่นกระดูกหมู		2 ชม 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การทำแผนภูมิ 2.3 ขั้นตอน วิธี การทำแผนภูมิ 2.4. อธิบายการ จัดหา หรือการ บรรจุหีบห่อได้ อย่างเหมาะสมและ การคิดต้นทุน กำไร จากการจำหน่าย	3. ความสะอาด และ ความปลอดภัย	2.3 การดำเครื่องส่วนผสมต่างๆ 2.4 การผสมเครื่องปรุง และการ ปรุงรสชาติ 2.5 การบรรจุหีบห่อได้อย่าง เหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไร จากการจำหน่าย		
4	ช่องทางการ จัดการตลาด และ การขายออนไลน์	1. อธิบายช่องทาง การจัดการตลาด และการขาย ออนไลน์	1.ช่องทางการจัดการ ตลาด และการขาย ออนไลน์	1.วิทยากรแจกใบความรู้ให้กับ ผู้รับบริการ 2.วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์ 3.ผู้รับบริการฝึกปฏิบัติการขาย ออนไลน์ 4.วิทยากรและผู้รับบริการร่วมกัน สรุปองค์ความรู้	1	
				รวม 5 ชั่วโมง	1 ชม. 30 น.	3 ชม. 30 น.

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม การสังเกต การมีส่วนร่วมและจากชิ้นงาน/
ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน

.....งานหลักสูตร

(นางสุกัญญา นิลรัตน์)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

หัวหน้าการจัดการศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(นายกัจจกร หัตไทย)

ผู้อำนวยการ สกร. ระดับอำเภอพรานกระต่าย