

หลักสูตรวิชาการทำแคหมูไต้หวัน หลักสูตร 10 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

ในปัจจุบัน ยังมีประชาชนอีกหลายกลุ่มที่ยังมีความต้องการในการร่วมกิจกรรมอย่างต่อเนื่องและผนวกกับปัจจุบันเศรษฐกิจในประเทศไทยไม่ค่อยดีเท่าที่ควรมีค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มมากขึ้น จึงเห็นว่าควรจะได้มีการจัดฝึกอบรมอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจ เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาความรู้ความสามารถในการเลือก และมองเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ ทักษะอาชีพและการบริหารจัดการ ที่สอดคล้องกับปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิต ความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมี สิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามา ทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด และหนึ่งในอาหารที่คนไทยนิยมบริโภค คือ “แคหมู” ซึ่งมีเคล็ดลับใน การปรุงที่ง่าย และยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเองพร้อม ทั้งนำไปจำหน่ายในท้องตลาดได้ในราคาที่ย่อมเยาอีกด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนผู้รับบริการ จากการสำรวจความต้องการเรียนรู้ของประชาชนผู้รับบริการ เพื่อจัดอบรมส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชนผู้รับบริการในชุมชนตามความ ต้องการและสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

- 1.เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ประกอบเป็นอาชีพหลัก หรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

- เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้
- 1.เพื่อให้ผู้ศึกษาได้มีความความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์อาชีพ และสามารถนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวันจริยธรรม
 - 2.เพื่อให้ผู้ศึกษามีเจตคติต่อวิชาชีพ เป็นผู้มีความคุณธรรมและความภาคภูมิใจในการประกอบอาชีพ
 - 3.เพื่อให้ผู้ศึกษามีความและทักษะในการประกอบอาชีพครบวงจรจัดการ การผลิต การตลาดและการจำหน่ายสามารถนำความและทักษะไปใช้ในการสร้างอาชีพ ประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาอาชีพให้มีคุณภาพ
 - 4.เพื่อให้ผู้ศึกษาเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ สืบทอด พัฒนา ส่งเสริมและเผยแพร่อาชีพในท้องถิ่นของตนเองและสังคม

เป้าหมาย

- 1.ประชาชน
- 2.ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	8 ชั่วโมง
รวม	10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.สามารถอธิบายความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ การทำแคบหมูไร้มัน หลักสูตร 5 ชั่วโมง เช่น การลงทุน การตลาดวัสดุ อุปกรณ์และทำเลที่ตั้ง 2.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 3.บอกทิศทางการประกอบ อาชีพ วิชาการทำแคบหมูไร้มัน ได้	1 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำการ ทำแคบหมูไร้มัน และความ ต้องการของตลาด 2.การลงทุนและการหา แหล่งเงินทุน 3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกซื้อวัตถุดิบ 4 ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำการทำแคบหมูไร้ มัน	1. วิทยากรให้ความรู้และ อธิบายความเป็นมา และ การ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำแคบหมูไร้มัน 2. วิทยากรนำแคบหมูไร้มัน มาเป็น ตัวอย่าง พร้อม อธิบาย 3. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	1	
	ผู้เรียนสามารถทำ น้ำพริกแกงเผ็ดได้	1.ขั้นตอนการทำแคบหมูไร้ มัน 1.1.เตรียมหนังหมูสด 1.2 การต้มหนังหมู 1.3 การหั่นหนังหมูหั่นให้ได้ ขนาดที่เหมาะสม 1.4 การปรุงรสหนังหมู 1.5วิธีการทำให้หนังหมูแห้ง 1.6วิธีการทอดแคบหมูไร้มัน	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอน และ สาธิตการทำแคบหมูไร้ มัน 2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการ ทำแคบหมูไร้มัน		8 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ช่องทางการตลาด	1.คิดต้นทุน -กำไร จำหน่าย 2.อธิบายช่องทางการจัดการตลาด	1. คิดต้นทุน -กำไร 2. ช่องทางการจัดการตลาด	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน - กำไร 2.วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด 2.1 ฐานข้อมูลลูกค้าวิเคราะห์ ความต้องการของตลาด 2.2 การประชาสัมพันธ์สินค้าให้เข้าถึงตลาด 2.3 การส่งเสริมการขาย	1	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. ตัวอย่างน้ำพริก
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
4. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
5. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ เอกสารหลักฐานการศึกษา

ที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(นางปริญญา กันเกรา)

ลงชื่อ.....วิทยากรผู้สอน
(นางสุภาพ โกตค่างพลู)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(นางพัชรี พลายชมพู)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

