

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง  
หลักสูตรอาชีพ การทำแหนมหมู จำนวน 6 ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง

#### ความเป็นมา

ในสภาพปัจจุบันประชาชนต้องประสบปัญหาค่าครองชีพสูงขึ้น แต่รายได้ที่หาเลี้ยงครอบครัวไม่เพียงพอกับรายจ่าย เกิดปัญหาการกู้หนี้ยืมสิน และปัญหาการว่างงาน หนทางหนึ่งของการพัฒนาชุมชน คือ การส่งเสริมอาชีพ และให้ความรู้แก่ประชาชนผู้มีรายได้น้อยในชุมชน เพื่อจะได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพเป็นอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และส่งเสริมให้ประชาชนยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งเป็นปรัชญาที่ชี้แนวทางปฏิบัติตน โดยคำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี เป็นการแก้ไขปัญหาความยากจนและลดปัญหาการว่างงานเช่น การทำแหนมหมูเป็นการส่งเสริมการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ลงทุนน้อย ทำง่าย และมีรายได้เสริมนอกเหนือจากอาชีพหลัก

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำแหนมหมู จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

#### หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนในเรื่อง การทำแหนมหมู เพื่อให้มีรายได้เสริมจากอาชีพหลัก

#### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำแหนมหมู
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการทำแหนมหมู
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีแนวทางในการประกอบอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

#### เป้าหมาย

1. ผู้เข้ารับบริการร้อยละ 80 มีความพึงพอใจในการรับบริการ
2. ผู้เข้ารับบริการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน
3. ผู้เข้ารับบริการสร้างอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

#### ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	เรื่อง การเลือกวัตถุดิบ ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับเรื่อง วิธีการเลือกซื้อเนื้อหมู	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ	วิธีการเลือกซื้อเนื้อหมู	1. วิทยากรอธิบายวิธีการเลือกซื้อเนื้อหมู 2. วิทยากรอธิบายวิธีการเตรียมวัตถุดิบ 3. วิทยากรอธิบายวิธีการนวดผสม 4. วิทยากรอธิบายวิธีการบรรจุภัณฑ์ 5. วิทยากรอธิบายวิธีการเก็บรักษาแฮมหมู ตามลักษณะบรรจุภัณฑ์ 6. ผู้เรียนทำความเข้าใจและศึกษาใบความรู้ 7. วิทยากรประเมินผลจากการฝึกทักษะปฏิบัติของผู้เรียน	2 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
2	เรื่อง ขั้นตอนการทำแฮมหมู ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัตถุดิบการนวดผสม การห่อ	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำแฮมหมู	1. การเตรียมวัตถุดิบ 2. การนวดผสม	1. วิทยากรให้ความรู้ อธิบายและสาธิต ขั้นตอนการทำแฮมหมู 2. ศึกษาใบความรู้พร้อมลงมือปฏิบัติ 3. วิทยากรประเมินผลจากการฝึกทักษะปฏิบัติของผู้เรียน	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำแฮมหมู
- ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญการด้านการทำแฮมหมู
- การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
- ฝึกปฏิบัติจริง

## การวัดผลประเมินผล

- สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
- การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
- กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงาน(ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร)ที่ได้มาตรฐาน

(นายมงคล พลายชมพูท)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอไทรงาม  
รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอคลองขลุง  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง