

หลักสูตรวิชาการทำหมूस้ม จำนวน ๕ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ

ความเป็นมา

ตามนโยบาย สำนักงาน สกร. ภารกิจต่อเนื่อง ๑ ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ข้อ ๑.๓ การศึกษา ต่อเนื่อง ๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษา อาชีพเพื่อการมีงาน ทำ และอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่

การศึกษาด้านอาชีพในปัจจุบัน มีความจำเป็นและสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้ เกิดกับเศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ และมีงานทำได้นั้น

หมูเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของคนไทย เป็นอาหารหลักภายในครอบครัว เพื่อให้เพิ่ม ผลผลิตและมูลค่าจึงทำให้เกิดการแปรรูปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเก็บไว้ได้นาน ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่ง ผลิตภัณฑ์หมูแปรรูป เพื่อจำหน่าย ใน ท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจากอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน ใช้ แรงงานคน ในการจัดการ เช่น หมูส้ม หมูกรอบ หมูย่าง เป็นต้น แต่การที่จะใช้หมูชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์ อะไรนั้น ขึ้นอยู่กับความนิยมของตลาด และราคาของหมู รสชาติเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่ยอมรับของคนไทย

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการประกอบอาชีพของ ประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ได้จัดทำกรเรียนการสอน หลักสูตร การทำหมूस้ม โดยนำหมูที่มีอยู่ในพื้นที่ๆราคาถูกลงมาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้ให้ประชาชนในพื้นที่ และส่งเสริม เศรษฐกิจในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ชุมชน หลักสูตรมีภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ

๒. มุ่งพัฒนาผู้เรียนมีทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะ ผู้ประกอบการที่ดีมี จิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการทำหมूस้ม มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการประกอบอาชีพ ยัง เป็นการถนอมอาหาร และสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง
 ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. เอกสารประกอบการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลงานระหว่างการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพและ สวยงาม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

ชิ้นงาน / ใบสำคัญผ่านการจบหลักสูตร

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำหมूसัม จำนวน ๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ความรู้เบื้องต้น การทำหมूसัม	๑.๑ ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำหมู สัม ๑.๒ ความเป็นมาในการ ประกอบอาชีพการทำหมู สัม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการ เลือก อาชีพการทำหมूसัม	๑.๑ ความสำคัญของการ ประกอบ อาชีพการทำหมूसัม ๑.๒ ความเป็นมาในการทำ หมूसัมเพื่อ ถนอมอาหารเก็บ ไว้ได้นาน ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ ชุมชน ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือก อาชีพ การทำหมूसัม	วิทยากรนำเสนอข้อมูล ความสำคัญ ความเป็นมา ใน การประกอบอาชีพการ ทำหมूसัม ในแหล่งเรียนรู้ และการตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพการทำหมู สัม โดยคำนึงถึงความ เหมาะสม	๒ ชม.	-

<p>๒. การฝึกปฏิบัติ การการทำหมूस้ม</p>	<p>๒.๑ ชั้นเตรียมการ ประกอบ อาชีพการทำหมूस้ม</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการนำหมูมา แปร รูปเป็นหมूस้ม ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ บริโภคหรือการจำหน่าย</p>	<p>๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบ อาชีพการทำหมूस้ม</p> <p>๒.๒.๑ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๒.๒.๓ งบประมาณในการ จัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒.๒.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การ ประกอบอาชีพการทำหมूस้มและการ แปรรูปหมู รูปแบบอื่นๆ</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการนำหมูมาแปร รูปเป็น หมूस้ม</p> <p>๒.๒.๑ ส่วนผสมในการทำหมूस้ม</p> <p>๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อ จัดจำหน่าย</p> <p>๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษา เพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค</p>	<p>วิทยากรอธิบายเนื้อหา ตามลำดับขั้นตอน พร้อม สาธิต และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติจริง การทำหมूस้ม จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำ ประกอบด้วย เนื้อหมูสะโพก เนื้อ น้ำตาลทราย กระเทียม กลีบ ข้าวเหนียวหนึ่ง ที่เตรียมไว้คลุกให้เข้ากัน เก็บไว้ในภาชนะ ๓ วัน นำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อเป็น การเก็บถนอมอาหารให้อยู่ ได้นาน หรือนำไป รับประทาน</p>		<p>๓ ชม.</p>
--	---	---	--	--	--------------