

## หลักสูตรวิชาการทำหมูส้ม จำนวน 10 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวรสลักบุรี

ความเป็นมา

ตามนโยบาย สำนักงาน สกร.ภารกิจต่อเนื่อง 1 ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ข้อ 1.3 การศึกษาต่อเนื่อง 1) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษา อาชีพเพื่อการมีงานทำและอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่การศึกษา ด้านอาชีพในปัจจุบัน มีความจำเป็นและสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้เกิด กับเศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ และมีงานทำได้นั้นหมูเป็นอาหารที่นิยมและ เป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของคนไทยเป็นอาหารหลักภายในครอบครัว เพื่อทำให้เพิ่มผลผลิตและมูลค่าจึงทำให้เกิด การแปรรูปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเก็บไว้ได้นาน ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่งผลิตภัณฑ์หมูแปรรูป เพื่อจำหน่าย ในท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจากอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน ไซแรงงานคน ใน การจัดการเช่นหมูส้ม หมูกรอบ หมูย่าง เป็นต้น แต่การที่จะใช้หมูชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์อะไรนั้นขึ้นอยู่กับ ความนิยมของตลาด และราคาของหมูรสชาติเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักของคนไทย

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวรสลักบุรี ได้เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการ ประกอบอาชีพของประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ได้จัดทำกรเรียนการสอนหลักสูตร การทำหมูส้ม โดยนำหมูที่มีอยู่ในพื้นที่ราคาถูกมาแปรรูป เพื่อสร้าง รายได้ให้ประชาชนในพื้นที่ และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ชุมชน หลักสูตรมีภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ
2. มุ่งพัฒนาผู้เรียนมีทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะ ผู้ประกอบการที่ดีมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ที่มั่นคง แลยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายหลักสูตรการทำหมูส้ม

เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ ความเข้าใจมีทักษะในการประกอบอาชีพ ยังเป็นการถนอมอาหารและ สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำหมूस้ม จำนวน 10 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้น การทำหมूस้ม	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมूस้ม 1.2 ความเป็นมาในการประกอบอาชีพการทำหมूस้ม 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพการทำหมूस้ม	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมूस้ม 1.2 ความเป็นมาในการทำหมूस้มเพื่อถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน 1.3 แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ชุมชน 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพการทำหมूस้ม	1. วิทยากรนำเสนอข้อมูลความสำคัญความเป็นมาในการประกอบอาชีพการทำหมूस้ม ในแหล่งเรียนรู้ และการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำหมूस้ม โดยคำนึงถึงความเหมาะสม	2 ชั่วโมง	
2. การฝึกปฏิบัติการการทำหมूस้ม	2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำหมूस้ม 2.2 ขั้นตอนการนำหมูมาแปรรูปเป็นหมूस้ม 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย	2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำหมूस้ม 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำหมूस้มและการแปรรูปหมูรูปแบบอื่นๆ 2.2 ขั้นตอนการนำหมูมาแปรรูปเป็นหมूस้ม 2.2.1 ส่วนผสมในการทำหมूस้ม 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่าย 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	2. วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำหมूस้ม จัดเตรียมวัตถุดิบในการทำประกอบด้วยเนื้อหมู สะโพก เกลือ น้ำตาลทราย กระเทียมกลีบ ข้าวเหนียวนึ่ง ที่เตรียมไว้คลุกให้เข้ากัน เก็บไว้ในภาชนะ 3 วันนำมาบรรจุภัณฑ์ เพื่อเป็นการเก็บถนอมอาหารให้อยู่ได้นาน หรือนำไปรับประทาน	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

<p>3. การบริหารจัดการ จัดการ ประกอบ อาชีพและ การเรียนรู้ ระบบ E- Commerce หลักสูตร การค้า ออนไลน์</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการ กลุ่มการทำหมุ่ส้ม 3.2 การจัดการตลาดใน การทำหมุ่ส้ม 3. การวางแผนการ ดำเนินงาน</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการกลุ่ม ทำหมุ่ส้ม 3.1.1 การจัดการควบคุม คุณภาพในการทำหมุ่ส้ม 3.1.2 การคิดต้นทุนในผลิต หมุ่ส้ม 3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.2 การจัดการตลาดในการ ทำหมุ่ส้ม 3.2.1 การทำข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การกระจาย ผลิตภัณฑ์แปรรูปไปสู่ ผู้บริโภค 3.2.3 การวางแผนการตลาด 3.การวางแผนการ ดำเนินงานของกลุ่ม</p>	<p>3. วิทยากรอธิบาย สาระความรู้ให้ แม่นยำในการ ปฏิบัติจริง 3.2 วิทยากรอธิบาย แหล่งจำหน่าย ให้ความรู้เกี่ยวกับ ดิจิทัลชุมชน E-Commerce และการสร้างเพจ ขายสินค้าออนไลน์ ผ่านสมาร์ทโฟน และการบรรจุภัณฑ์ (ครู กศน..ตำบล เป็น ที่ปรึกษา ดูแลให้ คำแนะนำ</p>	<p>1 ชั่วโมง</p>	<p>3 ชั่วโมง</p>
---	---	--	--	----------------------	----------------------

#### สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากร
2. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. เอกสารประกอบการเรียนรู้

#### การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพและ สวยงามเงื่อนไข

#### การจบหลักสูตร

1. เวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 85
2. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่า ร้อยละ 85
3. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

#### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตรชิ้นงาน

- ใบสำคัญผ่านการจบหลักสูตร