

หลักสูตรวิชาการทำแหนมหมูส้ม จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวลักษณ์บุรี

ความเป็นมา

ตามนโยบาย สำนักงาน สกร.ภารกิจต่อเนื่อง 1 ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ การศึกษาต่อเนื่อง 1) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำและอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่การศึกษาด้านอาชีพในปัจจุบัน มีความจำเป็นและสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ และมีงานทำได้นั้นหมูเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของคนไทยเป็นอาหารหลักภายในครอบครัว เพื่อทำให้เพิ่มผลผลิตและมูลค่าจึงทำให้เกิดการแปรรูปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเก็บไว้ได้นาน ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่งผลิตภัณฑ์หมูแปรรูปเพื่อจำหน่าย ในท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจากอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน ใช้แรงงานคน ในการจัดการเช่น หมูส้ม หมูกรอบ หมูย่าง เป็นต้น แต่การที่จะใช้หมูชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์อะไรนั้นขึ้นอยู่กับความนิยมของตลาด และราคาของหมูรสชาติเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักของคนไทย

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวลักษณ์บุรี ได้เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการประกอบอาชีพของประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ได้จัดทำกรเรียนการสอนหลักสูตร การทำแหนมหมูส้ม โดยนำหมูที่มีอยู่ในพื้นที่ๆราคาถูกลงมาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้ให้ประชาชนในพื้นที่ และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ชุมชน หลักสูตรมีภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ
2. มุ่งพัฒนาผู้เรียนมีทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ดีมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง แลยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ ความเข้าใจมีทักษะในการประกอบอาชีพ ยังเป็นการถนอมอาหารและสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำแหนมหมूस้ม จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความรู้เบื้องต้น การทำแหนมหมूस้ม	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมूस้ม 1.2 ความเป็นมาในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมूस้ม 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพการทำแหนมหมूस้ม	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมूस้ม 1.2 ความเป็นมาในการทำแหนมหมूस้มเพื่อถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน 1.3 แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ชุมชน 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพการทำแหนมหมूस้ม	1. วิทยากรนำเสนอข้อมูลความสำคัญความเป็นมาในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมूस้มในแหล่งเรียนรู้และการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำแหนมหมूस้มโดยคำนึงถึงความเหมาะสม	1 ชั่วโมง	
2. การฝึกปฏิบัติการการทำแหนมหมूस้ม	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำแหนมหมूस้ม 2.2 ขั้นตอนการนำหมูมาแปรรูปเป็นหมूस้ม 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำแหนมหมूस้ม 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมूस้มและการแปรรูปหมูรูปแบบอื่นๆ 2.2 ขั้นตอนการนำหมูมาแปรรูปเป็นหมूस้ม 2.2.1 ส่วนผสมในการทำแหนมหมूस้ม 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่าย 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	2. วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำแหนมหมूस้ม จัดเตรียมวัตถุดิบในการทำประกอบด้วยเนื้อหมูเกลือน้ำตาลทรายกระเทียมกลีบขาวเหนียวหนึ่งที่ได้เตรียมไว้คลุกให้เข้ากัน เก็บไว้ในภาชนะ 3 วันนำมาบรรจุภัณฑ์ เพื่อเป็นการเก็บถนอมอาหารให้อยู่ได้นาน หรือนำไปรับประทาน	30 นาที	3

3. การบริหารจัดการ จัดการ ประกอบ อาชีพและการ เรียนรู้ ระบบ E-Commerce หลักสูตร การค้า ออนไลน์	3.1 การบริหารจัดการ กลุ่มการทำเหมือง 3.2 การจัดการตลาดใน การทำเหมือง 3. การวางแผนการ ดำเนินงาน	3.1 การบริหารจัดการกลุ่มทำ เหมือง 3.1.1 การจัดการควบคุม คุณภาพในการทำเหมือง 3.1.2 การคิดต้นทุนในผลิต 3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.2 การจัดการตลาดในการ ทำเหมือง 3.2.1 การซื้อขายลูกค้า 3.2.2 การกระจายผลิตภัณฑ์ ไปสู่มือผู้บริโภค 3.2.3 การวางแผนการตลาด 3.การวางแผนการ ดำเนินงานของกลุ่ม	3. วิทยาการอธิบาย สาระความรู้ให้แม่นยำ ในการ ปฏิบัติจริง 3.2 วิทยาการอธิบาย แหล่งจำหน่าย ให้ความรู้เกี่ยวกับ ดิจิทัลชุมชน E-Commerce และการสร้างเพจขาย สินค้าออนไลน์ ผ่าน สมาร์ทโฟน และการบรรจุภัณฑ์ (ครู กศน..ตำบล เป็นที่ ปรึกษา ดูแลให้ คำแนะนำ	30 นาที	
---	---	--	---	---------	--

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยาการ
2. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. เอกสารประกอบการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพและ สวยงามน่าสนใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตรชิ้นงาน

- ใบสำคัญผ่านการจบหลักสูตร
-

การเทียบโอน

-