

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรอาชีพ การทำแหนมหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชน และประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

“แหนม” ถือเป็นอาหารพื้นเมืองของทางภาคเหนือและภาคอีสาน ซึ่งเป็นการถนอมอาหารและการแปรรูป อีกหนึ่งวิธีที่ช่วยยืดระยะเวลาในการเก็บรักษาเนื้อไว้ทานได้สักระยะหนึ่งด้วยกรรมวิธีการนำเนื้อไปหมัก สำหรับเนื้อที่ใช้ในการทำแหนมนั้น ก็จะมีเนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา กระดูกซี่โครงหมู รวมไปถึงเห็ดก็ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นแหนมได้เช่นกัน เป็นอาหารพื้นเมืองที่เกิดขึ้นจากภูมิปัญญาชาวบ้านโดยแท้ “การทำแหนมหมู” มีต้นกำเนิดของการเกิดจากการดัดแปลงเนื้อหมู ที่เป็นวัตถุดิบที่เหลือจากการบริโภค แล้วนำมาผสมนั้นนิตนี้หนอย จนกลายมาเป็น แหนม ที่ทุกคนรู้จักและชอบรับประทาน สามารถทำไว้รับประทานในครัวเรือนหรือทำเป็นอาชีพเสริมได้

จากข้อมูลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแหนมหมู เพื่อให้ประชาชนได้นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน เป็นช่องทางอาชีพที่ดีเหมาะกับประชาชนที่ต้องการพัฒนาอาชีพหรือหาอาชีพเสริม พร้อมทั้งสร้างรายได้ให้กับตนเองและจุนเจือครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง อย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพหรือต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา

จำนวน	๕	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำแหนมหมู	๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมูได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู ๑. การวิเคราะห์ตนเอง ๒. การวิเคราะห์ตลาด ๓. การลงทุน/แหล่งเงินทุน ๑.๓ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	๑. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อ ของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชนเรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. วิทยากรให้ความรู้และร่วมสนทนากับผู้เรียนเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลและความคิดเห็น เรื่อง การทำแหนมหมู ๓. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๔. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๕. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพในพื้นที่ ๖. ผู้เรียนร่วมกันสรุปความรู้	๑๕ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแหนมหมู	๒.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุและอุปกรณ์การทำแหนมหมู ได้อย่างมีคุณภาพ ๒.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบในการทำแหนมหมูได้ ๒.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวิธีและขั้นตอนการทำแหนมหมูได้ ๒.๔ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำแหนมหมูได้ ๒.๕ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำแหนมหมูได้ ๒.๖ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ของแหนมหมูได้	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแหนมหมู ๑.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำแหนมหมู เช่น - ถ้วย - มีด - เขียง - ครก - กระละมัง - หมูบด - หนังหมู - กระเทียม - ข้าวเหนียวสุก - เครื่องปรุงรส ฯลฯ ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุการทำแหนมหมู ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแหนมหมู ๑.๔ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำแหนมหมู เช่น เนื้อหมู เครื่องปรุงรส ฯลฯ ๒. วิธีทำและขั้นตอนการทำแหนมหมู ๒.๑ การคำนวณอัตราส่วนผสมของการทำแหนมหมู ๒.๒ ขั้นตอนการทำแหนมหมู (วิธีการปรุงและหมักแหนมหมู)	๑. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำแหนมหมู ๒. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับอุปกรณ์ในการทำแหนมหมู ๓. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาวิธีการเตรียมและวัตถุดิบ พร้อมทั้งสาธิตเกี่ยวกับการใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำแหนมหมู และฝึกปฏิบัติ ๔. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวิธีและขั้นตอนในการทำแหนมหมู ๕. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมู ๖. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายการบรรจุภัณฑ์ของแหนมหมู และฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ของแหนมหมู (ห่อใบตอง หรือ ห่อถุงพลาสติกเป็นแหนมลูกตุ้ม) ๗. วิทยากรอธิบายการนำแหนมหมูไปปรุงอาหารประเภทต่าง ๆ พร้อมอธิบายขั้นตอนการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แหนม ๘. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่อง การทำแหนมหมู ๙. ผู้เรียนสรุปความรู้ เรื่อง การทำแหนมหมู ๑๐. วิทยากรประเมินผล การทำแหนมหมู ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๒.๓ งบประมาณการทำแหนมหมู ๓. การบรรจุภัณฑ์ของแหนมหมู ๔. การนำแหนมหมูไปปรุงอาหารประเภทต่าง ๆ เช่น ยำแหนม , หลนแหนม , แหนมทรงเครื่อง , ไข่เจียวแหนม , แหนมปิ้ง ฯลฯ ๕. ขั้นตอนการเก็บรักษา ๕.๑ การเก็บรักษาวัตถุดิบ ๕.๒ การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์การทำแหนมหมู ๕.๓ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แหนมเพื่อจำหน่าย			
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการขายแหนมหมู	๓.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้ ๓.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาด และสวยงามได้ ๓.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการขายแหนมหมูได้	๑. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๑.๑ การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำแหนมหมู - ค่าส่วนผสมการทำแหนมหมู - ค่าแรง - ค่าสาธารณูปโภค ๑.๒ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. ช่องทางการตลาดและการขายแหนมหมู	๑. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้ เรื่อง การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๓. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๔. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การขายแหนมหมู ๕. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง	๑๕ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓.๔ เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายแพนหมูได้ ๓.๕ เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายแพนหมูได้	๓. การส่งเสริมการขาย ๓.๑ ความหมายการส่งเสริมการขาย ๓.๒ กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	ช่องทางการตลาด และการส่งเสริมการขายแพนหมู ๖. วิทยากรและผู้เรียนร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น และร่วมกันสรุปองค์ความรู้ในแต่ละประเด็นที่วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษา		

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและการฝึกปฏิบัติจริง
๒. สื่อ QR CODE เรื่อง การทำแผนมหนู
๓. สื่อบุคคล ผู้รู้ / ภูมิปัญญาที่ชำนาญการ
๔. วัตถุดิบ / อุปกรณ์ในการฝึกอาชีพ ที่มีการใช้ในการฝึกอบรมจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพตรงตามหลักการของหลักสูตร