

หลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำหมูส้ม จำนวน 6 ชั่วโมง(กลุ่มหนองทอง2)

ความเปนมมา

การศึกษาด้านอาชีพในปัจจุบัน มีความจำเป็นและสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้ เกิดกับเศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ และมีงานทำได้นั้น

หมูเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของคนไทย เป็นอาหารหลักภายในครอบครัว เพื่อทำให้เพิ่มผลผลิต และมูลค่าจึงทำให้เกิดการแปรรูปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเก็บไว้ได้นาน ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่ง ผลิตภัณฑ์หมูแปรรูป เพื่อจำหน่าย ใน ท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจากอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน ใช้ แรงงานคน ในการจัดการ เช่น หมูส้ม หมูกรอบ หมูย่าง เป็นต้น แต่การที่จะใช้หมูชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์ อะไรนั้นขึ้นอยู่กับความนิยมของตลาด และราคาของหมู รสชาติเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักของคนไทย

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอไทรงาม ได้เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการประกอบอาชีพของประชาชน ในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ได้จัดทำกรเรียนการสอนหลักสูตร การ ทำหมูส้ม โดยนำหมูที่มีอยู่ในพื้นที่ ราคาถูกมาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้ให้ประชาชนในพื้นที่ และส่งเสริมเศรษฐกิจใน ชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไป กับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรม

จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้น การทำหมุ่ส้ม	1.1 ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำหมุ่ ส้ม 1.2 ความเป็นมาในการ ประกอบอาชีพการทำหมุ่ ส้ม 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการ เลือก อาชีพการทำหมุ่ส้ม	1.1 ความสำคัญของการ ประกอบ อาชีพการทำหมุ่ส้ม 1.2 ความเป็นมาในการทำ หมุ่ส้มเพื่อ ถนอมอาหารเก็บ ไว้ได้นาน 1.3 แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ ชุมชน 1.4 การตัดสินใจในการเลือก อาชีพ การทำหมุ่ส้ม	วิทยากรนำเสนอข้อมูล ความสำคัญ ความเป็นมา ใน การประกอบอาชีพการ ทำหมุ่ส้ม ในแหล่งเรียนรู้ และการตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพการทำหมุ่ ส้ม โดยคำนึงถึงความ เหมาะสม	1 ชม.	-
2. การฝึกปฏิบัติ การการทำหมุ่ส้ม	2.1 ขั้นตอนการ ประกอบ อาชีพการทำหมุ่ ส้ม 2.2 ขั้นตอนการนำหมุ่มา แปรรูปเป็นหมุ่ส้ม 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษา เพื่อ บริโภคหรือการ จำหน่าย	2.1 ขั้นตอนการประกอบ อาชีพการทำหมุ่ส้ม 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2.2 งบประมาณในการ จัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ 2.2.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การ ประกอบอาชีพการทำหมุ่ ส้ม และการทำซีโครงหมุ่ส้ม 2.2 ขั้นตอนการนำหมุ่มาแปรรูป เป็น หมุ่ส้ม 2.2.1 ส่วนผสมในการทำหมุ่ ส้ม 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อ จัดจำหน่าย 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ การ จำหน่ายหรือบริโภค	วิทยากรอธิบายเนื้อหา ตามลำดับขั้นตอน พร้อม สาธิต และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติจริง การทำหมุ่ส้ม จัดเตรียมวัสดุในการทำ ประกอบด้วย เนื้อหมูสะโพก ซีโครงหมู เกลือ น้ำตาลทราย กระเทียมกลีบ ข้าว เหนียวนึ่ง ที่เตรียมไว้คลุกให้เข้ากัน เก็บไว้ในภาชนะ ๓ วัน นำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อเป็น การเก็บถนอมอาหารให้อยู่ ได้นาน หรือนำไป รับประทาน		5 ชม.

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบการทำหุ้มนึ่ง ที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำหมีส้มกลุ่มหนองทอง2 จำนวน 6 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในกลุ่มชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

3. หลักการและเหตุผล

สืบเนื่องมาจากชุมชนตำบลหนองทอง ประชาชนมีอาชีพหลักในการทำเกษตรกรรม จึงทำให้มีช่วงเวลารว่างจากฤดูกาลทำงานเป็นเวลาหลายเดือน ประชาชนในตำบลจึงมีความคิดที่จะหารายได้เสริมจากการฝึกอาชีพการแปรรูปอาหารการทำหมีส้ม เพราะมีวัตถุดิบที่หาง่ายและมีร้านค้าใหญ่ที่ขายหม้อยู่ภายในตำบลเดียวกัน และหลักสูตรการทำหมีส้มยังเป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม และสามารถนำมาประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้และใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรเพื่อ มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคงสามารถ ทำงานร่วมกับภาคีเครือข่ายและนำเอาความรู้มาเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ให้สอดคล้องกับศักยภาพพัฒนาตนเอง สังคมชุมชน และสิ่งแวดล้อม มีความ พร้อมที่จะสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่ออบรมอาชีพให้ประชาชนในชุมชนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น
2. เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว
3. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะทางด้านอาชีพให้กับผู้เข้ารับการอบรม

5. เป้าหมาย

- เชิงปริมาณ จำนวน 6 คน มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

- เชิงคุณภาพ

ผู้เรียนสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมีส้ม ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวอย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

6. วิธีกรดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำโครงการฝึกอาชีพ - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	- ผู้บริหารและคณะครู สกร.ระดับอำเภอไทรงาม	12 คน	ห้องประชุม สกร.ระดับอำเภอไทรงาม	9-13 กุมภาพันธ์ 2569	
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและบริบทพื้นที่	- คณะครู สกร.ระดับอำเภอไทรงาม	12คน	สกร.ระดับอำเภอไทรงาม	9-13 กุมภาพันธ์ 2569	
3. ประสานงานการดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงานเครือข่ายในพื้นที่ในการดำเนินงาน	- คณะครู สกร.ระดับอำเภอไทรงาม	12 คน	สกร.ระดับอำเภอไทรงาม	16-20 กุมภาพันธ์ 2569	
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำหมั่ม จำนวน 6 ชั่วโมง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำหมั่ม - เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมั่ม ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวอย่างมีคุณธรรมและมั่นคง	ประชาชนในตำบลหนองทอง	6 คน	หมู่ 8บ้านสี่หลัง ตำบลหนองทอง	17 มีนาคม 2569	4,360 บาท
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ	- เพื่อกำกับ ติดตามการดำเนินงานตามโครงการให้บรรลุผลตามที่กำหนดไว้ - เพื่อประเมินผลโครงการและสรุปรายงานผลการดำเนินงาน	- ครู ผู้รับผิดชอบโครงการ	1 คน	สกร.ระดับอำเภอไทรงาม	25-26 มีนาคม 2569	

7. งบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้
 ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการ
 โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 – 2 รหัสงบประมาณ
 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 691150 จำนวนเงินทั้งสิ้น 4,360
 บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำสัมหุ จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

- 7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร ชั่วโมงละ 300 บาท x 6 ชั่วโมง 1,800 บาท
- 7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม 1,540 บาท
- 7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ 420 บาท
- 7.4 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 100บาท x 1 มื้อ 600 บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุแผนการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรมโดยจำแนกเป็นรายไตรมาส)

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
1. ประชุมวางแผน		9 – 13 กุมภาพันธ์ 2569		
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม		9-13 กุมภาพันธ์ 2569		
3. ประสานงานการดำเนินงาน		16-20 กุมภาพันธ์ 2569		
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตร ฝึกอบรม หลักสูตรการทำสัมหุ จำนวน 6 ชั่วโมง		17 มีนาคม 2569		
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงาน ตามโครงการ		25-26 มีนาคม 2569		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม
 นายธนวิชัย ดาษดา ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

กลุ่มแม่บ้านสี่หลัง หมู่ 8 ตำบลหนองทอง อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำ หมูส้ม ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้เรียนเข้าอบรม ไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร มีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการ ประกอบอาชีพ

ร้อยละ 60 ของผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรและสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมูส้ม ไป ประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

ประเมินโครงการจากแบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำหมัสมกลุ่มหนองทอง2

จำนวน 6 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 17 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ อาคารเอนกประสงค์ หมู่ 8 บ้านสี่หลาง ตำบลหนองทอง อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร
วันที่ 17 มีนาคม 2569

08.00 - 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 - 10.00 น. เรื่องหลักสูตรการทำหมัสม

- บรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมัสมและแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำหมัสม (โดยวิทยากร นางสาวรติ นันดี)

10.30 - 10.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

10.00 - 12.00 น. - บรรยายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำหมัสม

- ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำหมัสมโดยใช้เนื้อสะโพกหมู และหนังหมู
(โดยวิทยากร นางสาวรติ นันดี)

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. เรื่องการทำซีโครงหมัสม

- บรรยายวัสดุอุปกรณ์ขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำซีโครงหมัสม ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำซีโครงหมัสม

(โดยวิทยากร นางสาวรติ นันดี)

14.00 - 14.20 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

14.20 - 16.00 น. - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำซีโครงหมัสม (โดยวิทยากร นางสาวรติ นันดี)

- ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำซีโครงหมัสม

- วิทยากรบอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย

(โดยวิทยากร นางสาวรติ นันดี)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

