

หลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรวิชาการทำหมูส้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง (หนองไม้กอง ๒)

ความเป็นมา

หมูเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปของคนไทย เป็นอาหารหลักภายในครอบครัว เพื่อให้เพิ่มผลผลิตและมูลค่าจึงทำให้เกิดการแปรรูปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเก็บไว้ได้นาน ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่ง ผลิตภัณฑ์หมูแปรรูป เพื่อจำหน่าย ใน ท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจากอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือนใช้แรงงานคน ในการจัดการ เช่น หมูส้ม หมูกรอบ หมูย่าง เป็นต้น แต่การที่จะใช้หมูชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์อะไรนั้นขึ้นอยู่กับความนิยมของตลาด และราคาของหมูรสดชาติเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่ยอมรับของคนไทย

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม ได้เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการประกอบอาชีพของประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ได้จัดทำการศึกษาการสอนหลักสูตร การทำหมูส้ม โดยนำหมูที่มีอยู่ในพื้นที่ราคาถูกลงมาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้ให้

ประชาชนในพื้นที่ และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ชุมชน หลักสูตรมีภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ

๒. มุ่งพัฒนาผู้เรียนมีทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ดีมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

หลักสูตรการทำหมูส้ม มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการประกอบอาชีพ ยังเป็นการถนอมอาหาร และสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป

๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน

๓. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	๖	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๒	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นการทำหมุ่ส้ม	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้ม ๑.๒ ความเป็นมาในการประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือก อาชีพการทำหมุ่ส้ม	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการทำหมุ่ส้ม ๑.๒ ความเป็นมาในการทำหมุ่ส้มเพื่อ ถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ชุมชน ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ การทำหมุ่ส้ม	วิทยากรนำเสนอข้อมูล ความสำคัญ ความเป็นมา ใน การประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้ม ในแหล่งเรียนรู้ และการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้ม โดยคำนึงถึงความเหมาะสม	๓๐ นาที	
๒.	การฝึกปฏิบัติการการทำหมุ่ส้ม	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบ อาชีพการทำหมุ่ส้ม ๒.๒ ขั้นตอนการนำหมุ่มาแปรรูปเป็นหมุ่ส้ม ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้ม ๒.๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒.๓ งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ ๒.๒.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้มและการ แปรรูปหมุ่รูปแบบอื่นๆ ๒.๒ ขั้นตอนการนำหมุ่มาแปรรูปเป็น หมุ่ส้ม ๒.๒.๑ ส่วนผสมในการทำหมุ่ส้ม ๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อ จัดจำหน่าย ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำหมุ่ส้ม จัดเตรียมวัตถุดิบในการทำประกอบด้วย เนื้อหมุ่สะโพก เกลือ น้ำตาลทราย กระเทียม กลีบ ข้าวเหนียวหนึ่ง ที่เตรียมไว้คลุกให้เข้ากัน เก็บไว้ในภาชนะ ๓ วัน นำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อเป็นการเก็บถนอมอาหารให้อยู่ได้นาน หรือนำไปรับประทาน	๑ ชม.	๔ ชม.
๓.	๓. การบริหารจัดการจัดการ ประกอบอาชีพ และการ เรียนรู้ระบบ ECommerce หลักสูตร	๓.๑ การบริหารจัดการกลุ่มการทำหมุ่ส้ม ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำหมุ่ส้ม ๓.๓ การวางแผนการดำเนินงาน	.๑ การบริหารจัดการกลุ่ม ทำหมุ่ส้ม ๓.๑.๑ การจัดการควบคุม คุณภาพในการทำหมุ่ส้ม ๓.๑.๒ การคิดต้นทุนในผลิต หมุ่ส้ม ๓.๑.๓ การวางแผนการผลิต ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำหมุ่ส้ม ๓.๒.๑ การทำข้อมูลลูกค้า ๓.๒.๒ การกระจายผลิตภัณฑ์	๓.๑ วิทยากรอธิบายสาระความรู้ให้แม่นยำในการปฏิบัติจริง ๓.๒ วิทยากรอธิบายแหล่ง จำหน่ายให้ ความรู้เกี่ยวกับ ดิจิทัล ชุมชน ECommerce และการสร้างเพจขาย สินค้าออนไลน์ ผ่าน สมาร์ทโฟน และการทำ บรรจุภัณฑ์	๓๐ นาที.	

	การค้าออนไลน์		แปรรูปไปสู่ผู้บริโภค ๓.๒.๓ การวางแผนการตลาด ๓.๓ การวางแผนการดำเนินงาน ของกลุ่ม	(ครู ศกร.ตำบล เป็นที่ ปรึกษา		
--	---------------	--	---	---------------------------------	--	--

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. เอกสารประกอบการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำหมูส้ม จำนวน 6 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

3. หลักการและเหตุผล

สืบเนื่องมาจากชุมชนตำบลหนองไม้ก่อง ประชาชนมีอาชีพหลักในการทำเกษตรกรรม จึงทำให้มีช่วงเวลาดำเนินการงานเป็นเวลาหลายเดือน ประชาชนในตำบลจึงมีความคิดที่จะหารายได้เสริมจากการฝึกอาชีพการแปรรูปอาหารการทำหมูส้ม เพราะมีวัตถุดิบที่หาง่ายและมีร้านค้าใหญ่ที่ขายหมูอยู่ภายในตำบลเดียวกัน และหลักสูตรการทำหมูส้มยังเป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม และสามารถนำมาประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้และใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ ไทรทอง จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรเพื่อ มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคงสามารถ ทำงานร่วมกับภาคีเครือข่ายและนำเอาความรู้มาเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ให้สอดคล้องกับศักยภาพพัฒนาตนเอง สังคม ชุมชน และสิ่งแวดล้อม มีความ พร้อมที่จะสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่ออบรมอาชีพให้ประชาชนในชุมชนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น
2. เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว
3. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะทางด้านอาชีพให้กับผู้เข้ารับการอบรม

5. เป้าหมาย

- เสิ้งปริมาณ จำนวน 6 คน มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

- เสิ้งคุณภาพ ผู้เรียนสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมูส้ม ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำ โครงการฝึกอาชีพ - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	- ผู้บริหาร และคณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	12 คน	ห้องประชุม สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	16 – 27 กุมภาพันธ์ 2569	
2. จัดทำหลักสูตรการจัด จัดกระบวนการจัด กิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้ สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย และบริบทพื้นที่	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	12คน	สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	16 – 27 กุมภาพันธ์ 2569	
3. ประสานงานการ ดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงาน เครือข่ายในพื้นที่ในการ ดำเนินงาน	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	12 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	2 – 13 มีนาคม 2569	
4. จัดกิจกรรม ดำเนินงานตาม โครงการหลักสูตร ฝึกอบรม หลักสูตร การทำหมูส้ม จำนวน 6 ชั่วโมง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะและเจต คติที่ดีในการประกอบ อาชีพการทำหมูส้ม - เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ เกี่ยวกับการทำหมูส้ม ไป ประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง	- ประชาชน ตำบลหนองไม้ กอง	6 คน	หมู่ 2 บ้านสักขี ตำบลหนอง ไม้กอง	15 มีนาคม 2569	4,365 บาท
5. สรุปและติดตาม ประเมินผลการ ดำเนินงาน ตามโครงการ	- เพื่อกำกับ ติดตามการ ดำเนินงานตามโครงการให้ บรรลุผลตามที่กำหนดไว้ - เพื่อประเมินผลโครงการ และสรุปรายงานผลการ ดำเนินงาน	- ครู ผู้รับผิดชอบ โครงการ	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	16 – 31 มีนาคม 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้
 ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการ
 โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 – 2 รหัสงบประมาณ
 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 691150 จำนวนเงินทั้งสิ้น 4,365
 บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำสัมผุ จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

- 7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร ชั่วโมงละ 300 บาท x 6 ชั่วโมง 1,800 บาท
- 7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม 1,545 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		16 – 27 กุมภาพันธ์ 2569		
2. จัดทำหลักสูตรการจัด กระบวนการจัดกิจกรรม		16 – 27 กุมภาพันธ์ 2569		
3. ประสานงานการดำเนินงาน		2 - 13 มีนาคม 2569		
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตาม โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำสัมผุ		15 มีนาคม 2569		
5. สรุปและติดตามประเมินผลการ ดำเนินงาน ตามโครงการ		16 – 31 มีนาคม 2569		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรंगาม

นายวัชระ มากสาคร ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชนหมู่ 2 บ้านสักชี ตำบลหนองไม้กอง อำเภอไทรंगาม จังหวัดกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมุ ส้ม ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

12. ผลลัพธ์ (Out come)

-

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้เรียนเข้าอบรม ไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร มีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

ร้อยละ 60 ของผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรและสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมุ ส้ม ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

ประเมินโครงการจากแบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำหมूस้ม

จำนวน 6 ชั่วโมง

วันที่ 15 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ ศาลาเอกประสงค์ หมู่ 2 บ้านสักขี ตำบลหนองไม้กอง อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 15 มีนาคม 2569

08.00 - 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 - 10.00 น. เรื่องหลักสูตรการทำหมूस้ม

- บรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมूस้มและแนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำหมूस้ม (โดยวิทยากร นางบุญมา ปัดไธสงค์)

10.30 - 10.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

10.00 - 12.00 น. - บรรยายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำหมूस้ม

- ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำหมूस้มโดยใช้เนื้อสะโพกหมู และหนังหมู (โดยวิทยากร นางบุญมา ปัดไธสงค์)

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. เรื่องการทำซีโครงหมूस้ม

- บรรยายวัสดุอุปกรณ์ขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำซีโครงหมूस้ม ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำซีโครงหมूस้ม

ส้ม

(โดยวิทยากร นางบุญมา ปัดไธสงค์)

14.00 - 14.20 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

14.20 - 16.00 น. - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำซีโครงหมूस้ม (โดยวิทยากร นางบุญมา ปัดไธสงค์)

- ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำซีโครงหมूस้ม

- วิทยากรบอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย (โดยวิทยากร นางบุญมา ปัดไธ

สงค์)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

