

หลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แหนมซี่โครงหมู) จำนวน 9 ชั่วโมง

(ตำบลหนองไม้กอง)

ความเปนมมา หมูเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของคนไทย เป็นอาหารหลักภายในครอบครัว เพื่อให้เพิ่มผลผลิตและมูลค่าจึงทำให้เกิดการแปรรูปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเก็บไว้ได้นาน ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่ง ผลิตภัณฑ์หมูแปรรูป เพื่อจำหน่าย ใน ท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจากอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน ใช้แรงงานคน ในการจัดการ เช่น หมูสับ หมูกรอบ หมูย่าง เป็นต้น แต่การที่จะใช้หมูชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์อะไรนั้น ขึ้นอยู่กับความนิยมของตลาด และราคาของหมูรสชาติเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักของคนไทย ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม ได้เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการประกอบอาชีพของประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ได้จัดทำการเรียนการสอนหลักสูตร การทำหมูสับ โดยนำหมูที่มีอยู่ในพื้นที่ราคาถูกลงมาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้ให้ ประชาชนในพื้นที่ และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ชุมชน หลักสูตรมีภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ

๒. มุ่งพัฒนาผู้เรียนมีทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะ ผู้ประกอบการที่ดีมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ **จุดหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

หลักสูตรการทำหมูสับ มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการประกอบอาชีพ ยังเป็นการถนอมอาหาร และสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ **กลุ่มเป้าหมาย**

1.ประชาชนทั่วไป

2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน

3. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ **ระยะเวลา**

จำนวน 9 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นหลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูสั้ม หมูสั้มชิ้น แหนมซีโครงหมู)	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูสั้ม หมูสั้มชิ้น แหนมซีโครงหมู) 1.2 ความเป็นมาในการประกอบอาชีพการทำหลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูสั้ม หมูสั้มชิ้น แหนมซีโครงหมู) 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือก อาชีพการทำหลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูสั้ม หมูสั้มชิ้น แหนมซีโครงหมู)	1.1 ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการทำหลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูสั้ม หมูสั้มชิ้น แหนมซีโครงหมู) 1.2 ความเป็นมาในการทำหลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูสั้ม หมูสั้มชิ้น แหนมซีโครงหมู) เพื่อ ถนอมอาหาร เก็บ ไว้ได้นาน 1.3 แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ ชุมชน 1.4 การตัดสินใจในการเลือก อาชีพทำหลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูสั้ม หมูสั้มชิ้น แหนมซีโครงหมู)	วิทยากรนำเสนอข้อมูล ความสำคัญ ความเป็นมา ในการประกอบอาชีพการทำหมูสั้ม ในแหล่งเรียนรู้ และการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำหลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูสั้ม หมูสั้มชิ้น แหนมซีโครงหมู) โดยคำนึงถึงความเหมาะสม	2 ชั่วโมง	

2.	การฝึกปฏิบัติการทำ หลักสูตรวิชา แปรรูปเนื้อ หมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แฮมซีโครง หมู)	2.1 ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบ อาชีพการทำ หลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อ หมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แฮมซีโครงหมู) 2.2 ขั้นตอนการนำ หลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อ หมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แฮมซีโครงหมู) 2.3ขั้นตอนการเก็บรักษา เพื่อบริโภคหรือการ จำหน่าย	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบ อาชีพการทำหลักสูตรวิชา แปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับ ชิ้น แฮมซีโครงหมู) 2.2.๑ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.2.3 งบประมาณในการ จัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ 2.2.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การ ประกอบอาชีพการทำ หลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แฮม ซีโครงหมู) รูปแบบอื่นๆ 2.2 ขั้นตอนการทำหลักสูตร วิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แฮมซีโครงหมู) 2.2.1 ส่วนผสมในการทำ หลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู	วิทยากรอธิบายเนื้อหา ตามลำดับขั้นตอน พร้อม สาธิต และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติจริง การทำแปรรูป เนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แฮมซีโครงหมู) จัดเตรียมวัตถุดิบในการทำ ประกอบด้วย เนื้อหมูสะโพก เกลือ น้ำตาลทราย กระเทียม กลีบ ข้าวเหนียวหนึ่ง ที่เตรียมไว้คลุกให้เข้ากัน เก็บไว้ในภาชนะ ๓ วัน นำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อเป็น การเก็บถนอมอาหารให้อยู่ ได้นาน หรือนำไป รับประทาน	1 ชม.	5 ชม.
			(หมูสับ หมูสับชิ้น แฮม ซีโครงหมู) 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อ จัดจำหน่าย 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษา เพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค			

3.	3. การบริหารจัดการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้ระบบ ECommerce หลักสูตรการค้าออนไลน์	3.1 การบริหารจัดการกลุ่มการทำหุ้มสั้และหุ้มสั้ซึ้และซึ้โครงหุ้ม 3.2 การจัดการตลาดในการทำวิชาแปรรูปเนื้อหุ้ม (หุ้มสั้ หุ้มสั้ซึ้ หุ้มสั้ซึ้โครงหุ้ม) 3.๓ การวางแผนการดำเนินงาน	.1 การบริหารจัดการกลุ่ม ทำหุ้มสั้ 3.1.1 การจัดการควบคุม คุณภาพในการทำหุ้มสั้และหุ้มสั้ซึ้และซึ้โครงหุ้ม 3.1.2 การคิดต้นทุนในผลิต หุ้มสั้ 3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.2 การจัดการตลาดในการทำหุ้มสั้และหุ้มสั้ซึ้และซึ้โครงหุ้ม 3.2.1 การทำข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การกระจายผลิตภัณฑ์แปรรูปไปสู่ผู้บริโภค 3.2.3 การวางแผนการตลาด 3.๓ การวางแผนการดำเนินงานของกลุ่ม	๓.๑ วิทยาการอธิบายสาระความรู้ให้แม่นย้าในการปฏิบัติจริง ๓.๒ วิทยาการอธิบายแหล่ง จำหน่ายให้ความรู้เกี่ยวกับ ดิจิทัล ชุมชน ECommerce และการสร้างเพจขาย สินค้าออนไลน์ ผ่าน สมาร์ทโฟน และการทำ บรรจุภัณฑ์ (ครู ศูนย์การเรียนรู้ เป็นที่ปรึกษา	1 ชั่วโมง	
----	--	---	--	---	-----------	--

สื่อการเรียนรู้

- 1. วิทยาการ
- 2. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 3. เอกสารประกอบการเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล

- 1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- 2.การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3.มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบการทำแปรรูปเนื้อหุ้ม (หุ้มสั้ หุ้มสั้ซึ้ หุ้มสั้ซึ้โครงหุ้ม) ที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แหนมซีโครงหมู) จำนวน 9 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

สืบเนื่องมาจากชุมชนตำบลหนองไม้กอง ประชาชนมีอาชีพหลักในการทำเกษตรกรรม จึงทำให้มีช่วงเวลาว่างจากฤดูกาลทำงานเป็นเวลาหลายเดือน ประชาชนในตำบลจึงมีความคิดที่จะหารายได้เสริมจากการฝึกอาชีพการแปรรูปอาหารการทำหมูสับ เพราะมีวัตถุดิบที่หาง่ายและมีร้านค้าใหญ่ที่ขายหมูอยู่ภายในตำบลเดียวกัน และหลักสูตรการทำหมูสับยังเป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาความรู้คู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม และสามารถนำมาประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้และใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ ไทรทอง จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรเพื่อ มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคงสามารถ ทำงานร่วมกับภาคีเครือข่ายและนำเอาความรู้มาเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตร การศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ให้สอดคล้องกับศักยภาพพัฒนาตนเอง สังคม ชุมชน 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 ผู้เรียนสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมูสับ ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำโครงการฝึกอาชีพ - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	- ผู้บริหารและคณะครู สกร.ระดับอำเภอไทรงาม	14 คน	ห้องประชุม สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	17 กรกฎาคม 2569	
2. จัดทำหลักสูตร การจัดกระบวนการ จัดกิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย และบริบทพื้นที่	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	14คน	สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	18 กรกฎาคม 2569	
3. ประสานงานการ ดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงาน เครือข่ายในพื้นที่ในการ ดำเนินงาน	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	14 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	20 กรกฎาคม 2569	

4. จัดกิจกรรม ดำเนินงานตาม โครงการหลักสูตร ฝึกอบรม หลักสูตร การทำหมูส้ม จำนวน 6 ชั่วโมง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะและเจต คติที่ดีในการประกอบ อาชีพการทำหลักสูตรวิชา แปรรูปเนื้อหมู (หมูส้ม หมู ส้มชิ้น แหนมซี่โครงหมู) - เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ เกี่ยวกับการทำแปรรูปเนื้อ หมู (หมูส้ม หมูส้มชิ้น แหนมซี่โครงหมู) ไป ประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง	- ประชาชน ตำบลหนองไม้ กอง	6 คน	หมู่ 9 บ้าน สักขี ตำบลหนอง ไม้กอง	6-7 สิงหาคม 2569	7,200 บาท
5. สรุปและติดตาม ประเมินผลการ ดำเนินงาน ตามโครงการ	- เพื่อกำกับ ติดตามการ ดำเนินงานตามโครงการให้ บรรลุผลตามที่กำหนดไว้ - เพื่อประเมินผลโครงการ และสรุปรายงานผลการ ดำเนินงาน	- ครู ผู้รับผิดชอบ โครงการ	4 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	20 – 24 สิงหาคม 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน :
ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต
กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 3 รหัสงบประมาณ

20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่ง ของเงิน 691150 จำนวนเงิน
ทั้งสิ้น 7,200 บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูส้ม หมูส้มชิ้น แหนม
ซี่โครงหมู) จำนวน 9 ชั่วโมง ดังนี้

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 7.1 | ค่าตอบแทนวิทยากร ชั่วโมงละ 300 บาท x 9 ชั่วโมง | 2,700 บาท |
| 7.2 | ค่าวัสดุฝึกอบรม | 3,450 บาท |
| 7.3 | ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35 บาทx 3 มื้อ | 630 บาท |

7.4 ค่าอาหารกลางวัน

จำนวน 6 คน x 70บาท x 1 มื้อ

420 บาท

(ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นความจริง)

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				17 กรกฎาคม 2569
2. จัดทำหลักสูตรการจัด กระบวนการจัดกิจกรรม				18 กรกฎาคม 2569
3. ประสานงานการดำเนินงาน				20 กรกฎาคม 2569
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตาม โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำหมัสม				6-7 สิงหาคม 2569
5. สรุปและติดตามประเมินผลการ ดำเนินงาน ตามโครงการ				20-24 สิงหาคม 2569

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม

นายวัชร มาทาสคร ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชนหมู่ 9 บ้านสักขี ตำบลหนองไม้กอง อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำหม สัมไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

12. ผลลัพธ์ (Out come)

-

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) ผู้เรียนเข้าอบรม ไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome) ร้อยละ 80

ของผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร มีความรู้ความเข้าใจ
ทักษะและเจตคติที่ดีในการ

ประกอบอาชีพ ร้อยละ 60 ของผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรและสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำหม สัมไป

ประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

ประเมินโครงการจากแบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรวิชาแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แหนมซี่โครงหมู)

จำนวน 9 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 6-7 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2569

ณ บ้านเลขที่ 111 หมู่ 9 บ้านแม่ยี่อ ตำบลหนองไม้กอง อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 6 มิถุนายน 2569

08.00 - 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 - 10.00 น. เรื่องหลักสูตรการทำหมูสับ

- บรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูสับและแนะนำอุปกรณ์ในการทำหมูสับ (โดยวิทยากร นางบุญมา ปัดไธสงค์)

10.30 - 12.00 น. - บรรยายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำหมูสับ (โดยวิทยากร นางบุญมา ปัดไธสงค์)

12.00 - 13.00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำหมูสับโดยใช้เนื้อหมูปดและหนังหมู

14.00 - 16.00 น. - วิทยากรบอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย (โดยวิทยากร นางบุญมา ปัดไธสงค์)

วันที่ 7 มิถุนายน 2569

08.00 - 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 - 10.00 น. เรื่องหลักสูตรการทำหมูสับชิ้นและซี่โครงหมู บรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูสับชิ้นและซี่โครงหมู (โดยวิทยากร นางบุญมา ปัดไธสงค์)

10.30 - 12.00 น. - บรรยายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำหมูสับชิ้นและซี่โครงหมูและผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำและวิทยากรบอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย (โดยวิทยากร นางบุญมา ปัดไธสงค์)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

เวลา 10.00น. และ 14.00น. รับประทานอาหารว่าง

