

หลักสูตรฝึกอบรมหลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แหนมซีโครงหมู)

จำนวน 9 ชั่วโมง (ตำบลหนองทอง)

ความเป็นมา

การศึกษาด้านอาชีพในปัจจุบัน

มีความจำเป็นและสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้

ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้

เกิดกับเศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ และมีงานทำได้นั้น

หมูเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของคนไทย เป็นอาหารหลักภายในครอบครัว เพื่อทำให้เพิ่มผลผลิต

และมูลค่าจึงทำให้เกิดการแปรรูปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเก็บไว้ได้นาน ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่ง

ผลิตภัณฑ์หมูแปรรูป เพื่อจำหน่าย ใน ท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจากอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน ใช้

แรงงานคน ในการจัดการ เช่น หมูสับ หมูกรอบ หมูย่าง เป็นต้น แต่การที่จะใช้หมูชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์ อะไรนั้นขึ้นอยู่กับ

กับความนิยมของตลาด และราคาของหมู รสชาติเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักของคนไทย ดังนั้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม ได้เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการประกอบอาชีพของ

ประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ได้จัดทำการเรียนการสอน หลักสูตร

การทำหมูสับ โดยนำหมูที่มีอยู่ในพื้นที่ ราคาถูกมาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้ให้ประชาชนในพื้นที่ และส่งเสริม

เศรษฐกิจในชุมชน

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 9 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้น หมู่มั่ม หมู่มั่มขึ้น แหม่มซีโครงหมู	1.1 ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำหมู มั่ม หมู่มั่มขึ้น และแหม่มซี โครงหมู 1.2 ความเป็นมาในการ ประกอบอาชีพการทำหมู มั่ม หมู่มั่มขึ้นและแหม่มซี โครงหมู 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการ เลือก อาชีพการทำหมูมั่ม หมู่มั่มขึ้น และแหม่มซี โครงหมู	1.1 ความสำคัญของการ ประกอบ อาชีพการทำหมูมั่ม หมู่มั่มขึ้น และแหม่มซีโครง หมู 1.2 ความเป็นมาในการทำ หมูมั่ม หมู่มั่มขึ้น และแหม่มซี โครงหมูเพื่อถนอมอาหารเก็บ ไว้ได้นาน 1.3 แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ ชุมชน 1.4 การตัดสินใจในการเลือก อาชีพ การทำหมูมั่ม หมู่มั่ม ขึ้น และแหม่มซีโครงหมู	วิทยากรนำเสนอข้อมูล ข้อมูลกับผู้เรียนเรื่อง ความสำคัญ ความเป็นมา ใน การประกอบอาชีพการ ทำหมูมั่ม หมู่มั่มขึ้น และ แหม่มซีโครงหมู และการ ตัดสินใจเลือกประกอบ อาชีพการทำหมูมั่ม หมู่มั่ม ขึ้น และแหม่มซีโครงหมู โดยคำนึงถึงความ เหมาะสม	2 ชม.	-
2. การฝึกปฏิบัติ การการทำหมูมั่ม หมู่มั่มขึ้น แหม่มซี โครงหมู	2.1 ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบ อาชีพการทำหมู มั่ม และแหม่มซีโครงหมู 2.2 ขั้นตอนการนำหมูมา แปรรูปเป็นหมูมั่มและ แหม่มซีโครงหมู 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษา เพื่อ บริโภคหรือการ จำหน่าย	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบ อาชีพการทำหมูมั่ม หมู่มั่มขึ้น และแหม่มซีโครงหมู 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2.2 งบประมาณในการ จัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ 2.2.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การ ประกอบอาชีพการทำหมู มั่ม และการทำแหม่มซีโครง หมู	วิทยากรอธิบายเนื้อหา ตามลำดับขั้นตอน พร้อม สาธิต และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติจริง การทำหมูมั่ม หมู่มั่มขึ้น และแหม่มซี โครงหมูจัดเตรียมวัตถุดิบใน การทำประกอบด้วย เนื้อหมู ซีโครงหมู เกลือ ผงปรุงรส กระเทียมกลีบ	1 ชม.	5 ชม.

			ข้าวเหนียวหนึ่ง ที่เตรียมไว้ คลุกให้เข้ากัน เก็บไว้ใน		
		2.2 ขั้นตอนการนำหมูมาแปร รูปเป็น หมูสั้มและแหนมซี่ โครงหมู 2.2.1 ส่วนผสมในการทำหมู สั้ม หมูสั้มชิ้นและแหนมซี่ โครงหมู 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อ จัดจำหน่าย 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ การ จำหน่ายหรือบริโภค	ภาชนะ 3 วัน นำมาบรรจุ ภัณฑ์เพื่อเป็นการเก็บ ถนอมอาหารให้อยู่ได้นาน หรือนำไปรับประทาน		

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แหนมซีโครงหมู) จำนวน 9 ชั่วโมง (ตำบลหนองทอง)

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

3. หลักการและเหตุผล

สืบเนื่องมาจากชุมชนตำบลหนองทอง ประชาชนมีอาชีพหลักในการทำเกษตรกรรม จึงทำให้มีช่วงเวลาวางจากฤดูกาลทำงานเป็นเวลาหลายเดือน ประชาชนในตำบลจึงมีความคิดที่จะหารายได้เสริมจากการฝึกอาชีพการแปรรูปอาหารการทำหมูสับ หมูสับชิ้น และแหนมซีโครงหมู เพราะมีวัตถุดิบที่หาง่ายและมีร้านค้าใหญ่ที่ขายหมูอยู่ภายในตำบลเดียวกัน และหลักสูตรการทำหมูสับ หมูสับชิ้น และแหนมซีโครงหมู ยังเป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาที่ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม และสามารถนำมาประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้และใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรเพื่อ มุ่งพัฒนานคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคงสามารถ ทำงานร่วมกับภาคีเครือข่ายและนำเอาความรู้มาเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 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 หมูสับชิ้นและแหนมซีโครงหมู ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้

ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำ โครงการฝึกอาชีพ - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	- ผู้บริหาร และคณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	13 คน	ห้องประชุม สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	17 กรกฎาคม 2569	
2. จัดทำหลักสูตรการจัด จัดกระบวนการจัด กิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้ สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย และบริบทพื้นที่	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	13คน	สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	20-21 กรกฎาคม 2569	
3. ประสานงานการ ดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงาน เครือข่ายในพื้นที่ในการ ดำเนินงาน	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	23-24 กรกฎาคม 2569	
4. จัดกิจกรรม ดำเนินงานตาม โครงการหลักสูตรการ แปรรูปเนื้อหมู (หมู สาม หมูสามชั้น แหนม ซีโครงหมู) จำนวน 9 ชั่วโมง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะและเจต คติที่ดีในการประกอบ อาชีพการทำหมูสาม หมูสาม ชั้น และแหนมซีโครงหมู - เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ เกี่ยวกับการทำหมูสาม หมู สามชั้น และแหนมซีโครงหมู ไปประกอบอาชีพ สร้าง รายได้ให้กับตนเองและ ครอบครัว อย่างมีคุณธรรม และมั่นคง	- ประชาชน ตำบลหนอง ทอง	6 คน	หมู่ 5 บ้าน ลานกระตี่ ต.หนองทอง อ.ไทรงาม	6-7 สิงหาคม 2569	7,200 บาท

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ	- เพื่อกำกับ ติดตามการดำเนินงานตามโครงการให้บรรลุผลตามที่กำหนดไว้ - เพื่อประเมินผลโครงการและสรุปรายงานผลการดำเนินงาน	- ครู ผู้รับผิดชอบโครงการ และ คณะนิเทศ	4 คน	สกร.ระดับอำเภอไทรงาม	10-14 สิงหาคม 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 4 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 691150 จำนวนเงินทั้งสิ้น 7,200 บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แหนมซีโครงหมู) 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 บาท x 3 มื้อ	630 บาท
7.4 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 70 บาท x 1 มื้อ	420 บาท

หมายเหตุ ถัวเฉลี่ยจ่ายตามจริงทุกรายการ

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. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม				20-21 กรกฎาคม 2569
3. ประสานงานการดำเนินงาน				23-24 กรกฎาคม 2569

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)
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (หมูสั้ม หมูสั้มขึ้น แหนมซีโครงหมู) จำนวน 9 ชั่วโมง				6-7 สิงหาคม 2569
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ				10-14 สิงหาคม 2569

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม นางสาววรินญา สง่าชาติ ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าไหมบ้านลานกระดี ตำบลหนองทอง อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมูสั้ม 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 ของผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรและสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมูสั้มไป

ประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

ประเมินโครงการจากแบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรหลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แหนมซีโครงหมู)
จำนวน 9 ชั่วโมง (ตำบลหนองทอง) ระหว่างวันที่ 6 -7 สิงหาคม พ.ศ. 2569

ณ บ้านเลขที่ 43 หมู่ 5 ตำบลหนองทอง อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 6 สิงหาคม 2569

08.00 - 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 - 10.00 น. เรื่องหลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (หมูสับ หมูสับชิ้น แหนมซีโครงหมู)

- บรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูสับและ
การทำ แหนมซีโครงหมูและแนะนำอุปกรณ์ในการทำหมูสับ (โดยวิทยากร
นางไพโรพนม สุภานิตย์)

10.00 - 12.00 น. - บรรยายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำหมูสับ (โดยวิทยากร นางไพโรพนม สุภานิตย์)

12.00 - 13.00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 15.00 น. - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำหมูสับโดยใช้เนื้อหมูปดและหนังหมู

15.00 - 16.00 น. - วิทยากรบอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย (โดยวิทยากร
นางไพโรพนม สุภานิตย์)

วันที่ 7 สิงหาคม 2569

09.00 - 10.30 น. เรื่องการทำหมูสับชิ้นและแหนมซีโครงหมู

- บรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูสับชิ้นและ
ซีโครงหมู (โดยวิทยากร นางไพโรพนม สุภานิตย์)

10.30 - 12.00 น. - บรรยายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำหมูสับชิ้นและแหนมซีโครงหมูและผู้เรียนลงมือ
ปฏิบัติการทำ และวิทยากรบอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ บริโภคหรือการจำหน่าย
(โดยวิทยากร นางไพโรพนม สุภานิตย์)

หมายเหตุ เวลา 10.00 -10.45 น. รับประทานอาหารว่าง

เวลา 12.00 - 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่าง

