

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**ชื่อหลักสูตรวิชาการทำหมูฝอย จำนวน 5 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย**

**ความเป็นมาของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำหมูฝอย เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

## คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะ ผู้ประกอบการ SME, OTOP และผู้ประกอบอาชีพ

## ทั่วไป

3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

## ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

## แหล่งเรียนรู้/สื่อ/วัสดุ/อุปกรณ์ประกอบการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้การทำหุฝอย
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำหุฝอย
3. เนื้อหาวิชาการการทำหุฝอย
4. ใบความรู้เรื่องการทำหุฝอย
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

## การวัดและการประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เงื่อนไขการผ่านการอบรม

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

## หลักฐานการผ่านการอบรม

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

## โครงสร้างหลักสูตร

| เรื่อง                                        | เนื้อหา                                                                                                                                                        | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                           | การจัดกระบวนการเรียน                                                                                                       | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|                                               |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                 |                                                                                                                            | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| 1.การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมหมูฝอย | 1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ วัตถุดิบ<br>2. แหล่งที่มา และการเลือก วัตถุดิบที่เหมาะสม                                                                            | 1. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำหมูฝอย                                                   | 1. วิทยากรบรรยายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมูฝอยและเทคนิคการเลือกใช้วัตถุดิบ                                 | 30 นาที      | -         |
| 2.วิธีการขั้นตอนการทำหมูฝอย                   | 1. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำหมูฝอย<br>2. ลงมือปฏิบัติการทำหมูฝอย<br>2.1 สัตส่วนของวัตถุดิบ<br>2.2 ขั้นตอนการทำ<br>2.3 เทคนิคการทำ | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำหมูฝอย<br>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำหมูฝอยได้                                           | 1.วิทยากรให้ความรู้ และสาธิต<br>2.ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ<br>วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน | -            | 4 ชั่วโมง |
| 3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ             | 3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมูฝอย<br>3.1.1 การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการทำบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์หมูฝอย<br>3.1.2 การลดต้นทุน<br>3.2การจัดการตลาด       | 1. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ความสามารถ ในการบริหารการทำหมูฝอย เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำผลิตภัณฑ์หมูฝอย และการจัดจำหน่าย | 1. อธิบาย<br>2. ยกตัวอย่าง                                                                                                 | 30 นาที      | -         |

ลงชื่อ.....วิทยากร  
(.....)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง  
(นางสุกัญญา นิลรัตน์)

ลงชื่อ.....หัวหน้าหลักสูตร  
(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลศิริเมธา)

ลงชื่อ.....ผอ.สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย  
(นายก่าจร หัดไทย)