

หลักสูตรวิชาการทำหมัสม จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ความเป็นมา

ตามนโยบาย สำนักงาน สกร. ภารกิจต่อเนื่อง ๑ ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ข้อ ๑.๓ การศึกษาต่อเนื่อง ๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ และอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่

การศึกษาด้านอาชีพในปัจจุบัน มีความจำเป็นและสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้เกิดขึ้นกับเศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ และมีงานทำได้นั้น

หมูเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของคนไทย เป็นอาหารหลักภายในครอบครัว เพื่อให้เพิ่มผลผลิตและมูลค่าจึงทำให้เกิดการแปรรูปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเก็บไว้ได้นาน ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่ง ผลิตภัณฑ์หมูแปรรูป เพื่อจำหน่าย ใน ท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจากอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน ใช้แรงงานคน ในการจัดการ เช่น หมูสัสม หมูกรอบ หมูย่าง เป็นต้น แต่การที่จะใช้หมูชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์ อะไรนั้นขึ้นอยู่กับความนิยมของตลาด และราคาของหมู รสชาติเป็นอาหารที่นิยมและเป็น ที่รู้จักของคนไทย

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการประกอบอาชีพของประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ได้จัดทำ การเรียนการสอนหลักสูตร การทำหมัสม โดยนำหมูที่มีอยู่ในพื้นที่ราคาถูกลงมาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้ให้ประชาชนในพื้นที่ และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ชุมชน หลักสูตรมีภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ

๒. มุ่งพัฒนาผู้เรียนมีทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะผู้ประกอบการที่ดีมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการทำหมัสม มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการประกอบอาชีพ ยังเป็นการถนอมอาหาร และสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๑๐ ชั่วโมง
 ภาคทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำหมูส้ม จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ความรู้เบื้องต้น การทำหมูส้ม	๑.๑ ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำหมู ส้ม ๑.๒ ความเป็นมาในการ ประกอบอาชีพการทำหมู ส้ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการ เลือก อาชีพการทำหมูส้ม	๑.๑ ความสำคัญของการ ประกอบ อาชีพการทำหมูส้ม ๑.๒ ความเป็นมาในการทำ หมูส้มเพื่อ ถนอมอาหารเก็บ ไว้ได้นาน ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ ชุมชน ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือก อาชีพ การทำหมูส้ม	วิทยากรนำเสนอข้อมูล ความสำคัญ ความเป็นมา ใน การประกอบอาชีพการ ทำหมูส้ม ในแหล่งเรียนรู้ และการตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพการทำหมู ส้ม โดยคำนึงถึงความ เหมาะสม	๒ ชม.	-
๒. การฝึกปฏิบัติ การการทำหมูส้ม	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบ อาชีพการทำหมู ส้ม ๒.๒ ขั้นตอนการนำหมูมา แปรรูปเป็นหมูส้ม ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ บริโภคหรือการจำหน่าย	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบ อาชีพการ ทำหมูส้ม ๒.๒.๑ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๒.๓ งบประมาณในการ จัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ ๒.๒.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การ ประกอบอาชีพการทำหมู ส้มและการ แปรรูปหมู รูปแบบอื่นๆ ๒.๒ ขั้นตอนการนำหมูมาแปรรูป เป็น หมูส้ม ๒.๒.๑ ส่วนผสมในการทำหมู ส้ม ๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อ จัดจำหน่าย ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษา เพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค	วิทยากรอธิบายเนื้อหา ตามลำดับขั้นตอน พร้อม สาธิต และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติจริง การทำหมูส้ม จัดเตรียมวัตถุดิบในการทำ ประกอบด้วย เนื้อหมูสะโพก เกลือ น้ำตาลทราย กระเทียม กลีบ ข้าวเหนียวหนึ่ง ที่เตรียมไว้คลุกให้เข้ากัน เก็บไว้ในภาชนะ ๓ วัน นำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อเป็น การเก็บถนอมอาหารให้อยู่ ได้นาน หรือนำไป รับประทาน	๑ ชม.	๓ ชม.

๓. การบริหารจัดการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้ ระบบ E-Commerce หลักสูตรการค้าออนไลน์	๓.๑ การบริหารจัดการกลุ่มการทำหุ้มน้ ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำหุ้มน้ ๓.๓ การวางแผนการดำเนินงาน	๓.๑ การบริหารจัดการกลุ่มการทำหุ้มน้ ๓.๑.๑ การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำหุ้มน้ ๓.๑.๒ การคิดต้นทุนในผลิตหุ้มน้ ๓.๑.๓ การวางแผนการผลิต ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำหุ้มน้ ๓.๒.๑ การทำข้อมูลลูกค้า ๓.๒.๒ การกระจายผลิตภัณฑ์แปรรูปไปสู่ผู้บริโภค ๓.๒.๓ การวางแผนการตลาด ๓.๓ การวางแผนการดำเนินงานของกลุ่ม	๓.๑ วิทยากรอธิบายสาระความรู้ให้แม่นย้ในการปฏิบัติจริง ๓.๒ วิทยากรอธิบายแหล่งจำหน่ายให้ความรู้เกี่ยวกับดิจิทัลชุมชน E-Commerce และการสร้างเพจขายสินค้าออนไลน์ ผ่านสมาร์โฟน และการทำบรรจุภัณฑ์ (ครู ศกร.ตำบล เป็นที่ปรึกษา ดูแลให้คำแนะนำ)	๑ ชม.	๓ ชม.
--	--	---	--	-------	-------

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. เอกสารประกอบการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลงานระหว่างการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพและ สวยงาม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร
ชิ้นงาน / ใบสำคัญผ่านการจบหลักสูตร