

## หลักสูตรวิชาการทำหู้เลือดหมูคั่วสุก หลักสูตร 5 ชั่วโมง

## กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....

\*\*\*\*\*

**ความเป็นมา**

จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง เป็นการสร้างโอกาสทางการศึกษาและกระจายโอกาสทางการศึกษา โดยคำนึงถึงการสร้างความเสมอภาค ความเป็นธรรมให้เกิดแก่ประชาชน ทุกเพศ ทุกวัย ในอำเภอพรานกระต่าย โดยสนับสนุนการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง ชุมชน เพื่อมุ่งให้เกิดสังคมแห่งการเรียนรู้และการศึกษาตลอดชีวิต รวมทั้งการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้ที่มีประสบการณ์ ในอาชีพโดยตรง ฝึกประสบการณ์ อาชีพจากการปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง มีทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้จริงและยังสามารถเชื่อมโยงไปถึง การสร้างสัมมาชีพชุมชน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงทำให้ประชาชนในชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น มีความมั่นคงและยั่งยืนสังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขตลอดจนยังส่งเสริมให้ประชาชนใช้เทคโนโลยี เป็นช่องทางในการเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของตนเอง ชุมชนต่อไป จึงได้จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเองที่สอดคล้องกับ ศักยภาพและความต้องการของประชาชนในพื้นที่อำเภอพรานกระต่าย รูปแบบกลุ่มสนใจ วิชาการทำหู้เลือดหมูคั่วสุก หลักสูตร 5 ชั่วโมง ขึ้น

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆได้แก่ ศักยภาพของคนในพื้นที่ ลักษณะภูมิอากาศ ลักษณะภูมิประเทศ วัฒนธรรมประเพณี ศิลปะ
2. มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่าง

มีคุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

วิชาการทำหลู้เลือดหมูคั่วสุก หลักสูตร 5 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

รวม 5 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ วิชาการทำหลู้เลือดหมูคั่วสุก จำนวน 30 นาที
  - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของวิชาการลาบเลือดหมูสุก
  - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิชาการลาบเลือดหมูสุก
2. ทักษะการประกอบอาชีพ วิชาการทำหลู้เลือดหมูคั่วสุก จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที
  - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
  - การเตรียมส่วนผสม
  - วิธีวิชาการทำหลู้เลือดหมูคั่วสุก
  - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ วิชาการทำหลู้เลือดหมูคั่วสุก จำนวน 30 นาที
  - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
  - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
  - ช่องทางการตลาด
  - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

#### 4.โครงการประกอบอาชีพ วิชาการทำหู้เลือดหมูคั่วสุก

จำนวน 30 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ วิชาการทำหลั้วเลือดหมูคั่วสุก	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ วิชาการทำหลั้วเลือดหมูคั่วสุก ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ วิชาการทำหลั้วเลือดหมูคั่วสุก ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบ อาชีพวิชาการทำหลั้วเลือดหมูคั่วสุก ได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ วิชาการทำหลั้วเลือดหมูคั่วสุก ได้	1.1 ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพวิชาการ ทำหลั้วเลือดหมูคั่วสุก 1.2 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพวิชาการ ทำหลั้วเลือดหมูคั่วสุก 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการ พัฒนาการ ประกอบอาชีพวิชาการ ทำหลั้วเลือดหมูคั่วสุก	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะ ภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	30 นาที	---

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพวิชาการทำหลั้เลือดหมูคั่วสุก	2.1 บอกอุปกรณ์ในวิชาการทำหลั้เลือดหมูคั่วสุกได้ 2.2 บอกวิธีวิชาการทำหลั้เลือดหมูคั่วสุก	2.1 อุปกรณ์ในวิชาการทำหลั้เลือดหมูคั่วสุก - เนื้อหมูสับ - เครื่องในหมู (ตับ ใส่อ่อน ไส้ตัน ปอด ฯลฯ) - เลือดหมูสด - พริกแห้ง - ตะไคร้ - ข่าหั่น - หอมแดง - กระเทียม - กระเทียมดอง - น้ำกระเทียมดอง - เครื่องเทศ - น้ำปลา - ต้นหอม - ผักชีฝรั่ง - ผักชีฝอย - เส้นหมี่	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารวิชาการทำหลั้เลือดหมูคั่วสุก 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ	30 นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>วิธีการทำหลั้เลือดหมูคั่วสุก</p> <p>1.ต้มใส่อ่อน ใส่น้ำ (และปอดหมู ฯลฯ) จนสุกเปื่อยนิ่ม แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก</p> <p>2.ล้างเครื่องในหมูให้สะอาด แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก</p> <p>3.ผสมเนื้อหมูสับกับเครื่องหลั้คนให้เข้ากัน</p> <p>4.ใส่เครื่องในต้มสุกเลือดหมูสด กระเทียมดองซอยคนให้เข้ากันแล้วใส่ในกระทะยกขึ้นตั้งไฟ(ไม่ต้องใส่น้ำมัน) ใส่น้ำกระเทียมดองผัดด้วยไฟปานกลางจนสุก</p> <p>5.ใส่น้ำหอมซอย ใบผักชีฝรั่งและผักชีฝอยซอย คนให้เข้ากัน</p>			

โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

แบบ กคน.ตน.15

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำหลู้เลือดหมูคั่วสุก	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการความ เสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจาย สินค้าได้</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความ เสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของ ตลาด ในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการ ตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิต ที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความ เสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของ ตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการ จัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับวิชาการ ทำหลู้เลือดหมูคั่วสุก</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

แบบ กศน.ตน.15

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.	โครงการ ประกอบ อาชีพ วิชาการทำหู้ เลือดหมูคั่วสุก	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบ อาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการ การประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญ ของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล		30 นาที



## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น แผ่นพับ ใบปลิว YouTube ใบความรู้
4. ชิ้นงาน

## การวัดผลประเมินผล

### 1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี

1.1 ระหว่างเรียน ได้แก่ บันทึกการอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพวิชาการทำลู้เลือดหมูคั่วสุก ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง

1.2 การจบหลักสูตร ได้แก่ แบบ กศ.ตน.7(1) และ กศ.ตน.7(2)

- 2.การสังเกตจากความสนใจ การปฏิบัติ ของผู้เรียน
- 3.ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3.ผลงาน/ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น