

หลักสูตรการแปรรูปหมู การทำแหนมหมู (กลุ่มที่ 1) จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร

ความเป็นมา

ตามนโยบายของการส่งเสริมสนับสนุนให้กับประชาชนมีอาชีพ มีรายได้ เพื่อเป็นการสนองนโยบายของภาครัฐในการส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชน และการเตรียมความพร้อมด้านแรงงานให้กับประชาชนในการเปิดประชาคมอาเซียน ในภาคอุตสาหกรรม สภาพสังคมปัจจุบันระบบสาธารณสุขโรค มีความจำเป็นและสำคัญในการดำรงชีวิตและความเป็นอยู่ของประชาชน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีอาชีพ ในขณะเดียวกันการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจส่งผลกระทบต่อการทำงานของประชาชน การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร โภชนาศึกษา การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันมีความสามารถในการดำเนินกิจกรรมการแปรรูปอาหาร และการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น สร้างความเข้มแข็งในการผลิตแปรรูป ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีการจัดการด้านการแปรรูปอาหาร พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเกษตรกร จึงให้ความสนใจด้านการแปรรูปอาหาร ได้ศึกษาเป็นความรู้เสริม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

สกร.ระดับอำเภอคลองลาน จึงจัดขึ้นเพื่อถ่ายทอดเทคนิคการแปรรูปหมูอย่างถูกต้อง และถูกสุขอนามัย โดยเน้นการเรียนรู้แบบกระชับ รวบรวม ทั้งภาคทฤษฎีพื้นฐานและการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนทำเป็นได้ทันที ผ่านการสอนสดส่วนผสม เทคนิคการนวด การห่อ และการควบคุมระยะเวลาการหมักอย่างปลอดภัย ช่วยให้ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถผลิตแหนมหมูไว้บริโภคเองในครัวเรือนเพื่อลดภาระค่าใช้จ่าย อีกทั้งยังเป็นช่องทางในการพัฒนาทักษะฝีมือเพื่อต่อยอดเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว ซึ่งเป็นการส่งเสริมการพึ่งพาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต และสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจในระดับชุมชนอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการถนอมอาหารและการแปรรูปเนื้อหมู
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมูได้อย่างถูกต้อง อร่อย และสะอาด

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที
ภาคปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที
รวมทั้งสิ้น 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้น	1. ประโยชน์และความสำคัญของการทำแหนมหมูได้ 2. รู้และสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่นำมาทำแหนมหมูได้	1. การเลือกวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ที่นำมาทำแหนมหมู	1. วิทยากรอธิบาย การเลือกวัตถุดิบ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้ร่วมกันเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ	30 นาที	-
2	ขั้นตอนการแปรรูป	1. จัดเตรียม วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำแหนมหมูได้ 2. รู้ขั้นตอนการทำแหนมหมู	1. ขั้นตอนการนำหมูมาแปรรูปเป็นแหนมหมู - การนวดผสมเนื้อหมู หนังหมู ข้าวสุก และเครื่องปรุง - ผักห่อด้วยใบตองและถุงพลาสติกพร้อมมัดยางใส่อากาศ	1. วิทยากรสาธิตวิธีการแปรรูปหมู การทำแหนมหมู 2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ประสบการณ์ระหว่างผู้เรียนกับวิทยากร	-	2 ชั่วโมง 30 นาที

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้
- ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญ
- การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
- ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

- สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
- การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
- กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

-วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

1. ชื่อโครงการอบรมให้ความรู้การแปรรูปหมู การทำแหนมหมู (กลุ่มที่ 1) จำนวน 3 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ แผนงาน นโยบาย และข้อสั่งการ

☒ จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกียยณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ความสอดคล้องกับการกิจของหน่วยงานตามที่กฎหมายกำหนด

☒ พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566

(มาตรา 5) พ.ร.บ. สกร. กำหนดวัตถุประสงค์ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ไว้โดยสรุปดังนี้ การส่งเสริมการเรียนรู้ตามพระราชบัญญัตินี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาให้บุคลากรมีความสมบูรณ์ทางร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคม และสติถึงปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและ ตระหนักในความสำคัญของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองในระบอบประชาธิปไตย อันมี พระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาประโยชน์ส่วนรวมและประโยชน์ของประเทศชาติ รู้จักความ พอเพียง มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ใฝ่เรียนรู้ มีความรอบรู้ รอบคอบ ระมัดระวัง มีคุณธรรมและมีความ ซื่อสัตย์สุจริต รวมทั้งมีสำนึกในความรับผิดชอบ ทั้งต่อตนเอง ครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ มีความ เป็นพลเมืองที่สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมไทย และสังคมโลกได้อย่างมีความสุข เพื่อให้บุคคลมีทักษะการเรียนรู้ ทักษะอาชีพ ทักษะชีวิต ที่สอดคล้องและเท่าทันพัฒนาการของโลก และมีโอกาสพัฒนาหรือเพิ่มพูนทักษะ ของตนเองให้สูงขึ้นหรือปรับเปลี่ยนทักษะของตนตามความถนัดหรือความจำเป็น

☐ กฎหมายอื่น เช่น ระเบียบ ประกาศ คำสั่ง (ถ้ามี)

☒ สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา ประเภทการเรียนรู้ตลอดชีวิต ในประเด็นการพิจารณา

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

ข้อที่ 1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ข้อที่ 1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

3. หลักการและเหตุผล

ตามนโยบายของการส่งเสริมสนับสนุนให้กับประชาชนมีอาชีพ มีรายได้ เพื่อเป็นการสนองนโยบายของภาครัฐในการส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชน และการเตรียมความพร้อมด้านแรงงานให้กับประชาชนในการเปิดประชาคมอาเซียน ในภาคอุตสาหกรรม สภาพสังคมปัจจุบันระบบสาธารณสุขมีคุณภาพและความจำเป็นและสำคัญในการดำรงชีวิตและความเป็นอยู่ของประชาชน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีอาชีพ ในขณะเดียวกันการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจส่งผลกระทบต่อการว่างงานของประชาชน การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร โภชนาศึกษา การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันมีความสามารถในการดำเนินกิจกรรมการแปรรูปอาหาร และการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น สร้างความเข้มแข็งในการผลิตแปรรูป ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีการจัดการด้านการแปรรูป

อาหาร ฟังพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเกษตรกร จึงให้ความสนใจด้านการแปรรูปอาหาร ได้ศึกษาเป็นความรู้เสริม เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

สกร.ระดับอำเภอคลองลาน จึงจัดขึ้นเพื่อถ่ายทอดเทคนิคการแปรรูปหม้อย่างถูกต้อง และถูกสุขอนามัย โดยเน้นการเรียนรู้แบบกระชับ รวบรวม ทั้งภาคทฤษฎีพื้นฐาน และการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนทำเป็นได้ทันที ผ่านการสอนสดส่วนผสม เทคนิคการนวด การห่อ และการควบคุมระยะเวลาการหมักอย่างปลอดภัย ช่วยให้ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถผลิตแหนมหมูไว้บริโภคเองในครัวเรือน เพื่อลดภาระค่าใช้จ่าย อีกทั้งยังเป็นช่องทางในการพัฒนาทักษะฝีมือ เพื่อต่อยอดเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว ซึ่งเป็นการส่งเสริมการพึ่งพาตนเอง พัฒนาคุณภาพชีวิต และสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจในระดับชุมชนอย่างยั่งยืน

4.วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการถนอมอาหารและการแปรรูปเนื้อหมู
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมูได้อย่างถูกต้อง อร่อย และสะอาด

5.เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

- ประชาชนอำเภอคลองลาน จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

- ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการถนอมอาหารและการแปรรูปเนื้อหมู
- ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการสามารถฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมูได้อย่างถูกต้อง อร่อย และสะอาด

6.วิธีการดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
1.ประชุมและวางแผนการจัดกิจกรรม	ชี้แจงวางแผนกำหนดการดำเนินงาน	ครู ศกร. 8 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองลาน	10 สิงหาคม 2569	
2.จัดทำ/ขออนุมัติโครงการ	เพื่อให้งานเป็นไปตามกระบวนการ	ครู ศกร. 1 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองลาน	14 สิงหาคม 2569	
3.ดำเนินงานตามโครงการ/กิจกรรม	เพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เป็นไปตามแผนงาน	ประชาชน 6 คน	อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 2 ตำบลสีกาม อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร	19 สิงหาคม 2569	2,400.-
4.การนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	เพื่อเป็นการนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	คณะนิเทศ สกร.ระดับอำเภอ 3 คน	อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 2 ตำบลสีกาม อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร	19 สิงหาคม 2569	-
5.ประเมินผลสรุปผลและ	รายงาน สรุปผล การดำเนินงานนำ	ครู ศกร. 1 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองลาน	กันยายน 2569	-

รายงานผลการดำเนินงาน	ผลไปปรับปรุงพัฒนาต่อไป				
----------------------	------------------------	--	--	--	--

7.งบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณปี 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบดำเนินงาน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ไตรมาส 3-4 รหัสงบประมาณ 20334332005002000000 กิจกรรมหลัก 2033469000 3200000 แหล่งของเงิน 6911200 เป็นเงิน 2,400.-บาท (- สองพันสี่ร้อยบาทถ้วน -) เป็นค่าใช้จ่ายดังนี้

- ค่าวิทยากร (1 คน x 300 บาท x 3 ชม.) เป็นเงิน 900.- บาท
- ค่าวัสดุดำเนินงาน เป็นเงิน 1,500.- บาท

รวมทั้งสิ้นเป็นเงิน 2,400.- บาท (- สองพันสี่ร้อยบาทถ้วน -)

หมายเหตุ : ทุกรายการถัวจ่ายตามที่จ่ายจริง

8.แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	จำนวนงบประมาณ			
	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค.69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย.69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย.69)
โครงการอบรมให้ความรู้การแปรรูป หมู การทำแหนมหมู จำนวน 3 ชั่วโมง	-	-	-	2,400.-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นายศิวกกร แสงแก้ว ตำแหน่ง ครู รักษาการในตำแหน่ง ผอ.สกร.ระดับอำเภอคลองลาน
- นางสาวเพ็ญพันธุ์ ประดับสุข ตำแหน่ง ครู สกร.

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- กลุ่มวิสาหกิจชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน
- โครงการการศึกษาเพื่อเรียนรู้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

12. ผลลัพธ์(Outcome)

- ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการถนอมอาหารและการแปรรูป
- ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการสามารถฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมูได้อย่างถูกต้อง อร่อย และสะอาด

13. ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ผู้เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80 ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรม

ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome)

- รูปเนื้อหมู
- ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการถนอมอาหารและการแปรรูปเนื้อหมู
 - ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการสามารถฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมูได้อย่างถูกต้อง อร่อย และสะอาด

เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
เชิงผลผลิต (Output)		
ผู้เข้าร่วมโครงการผ่านกระบวนการตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้	จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80
เชิงผลลัพธ์ (Outcomes)		
ผู้ร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการถนอมอาหารและการแปรรูปเนื้อหมู	ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้ เรื่อง ความเป็นมาในการถนอมอาหารและการแปรรูปเนื้อหมู	ร้อยละ 80
ผู้ร่วมโครงการสามารถฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมูได้อย่างถูกต้อง อร่อย และสะอาด	- จากการสังเกต	ร้อยละ 80

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- จากการนิเทศติดตามกิจกรรมของสถานศึกษา
- จากแบบสอบถามความพึงพอใจ

กำหนดการโครงการอบรมให้ความรู้การแปรรูปหมู การทำแหนมหมู จำนวน 3 ชั่วโมง
วันที่ 19 เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2569
ณ อาคารเนกประสงค์ หมู่ที่ 2 บ้านเพชรนิยัม ตำบลสังขาม อำเภอลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 19 สิงหาคม 2569

เวลา	กิจกรรม	ผู้รับผิดชอบ
08.00 - 08.30 น.	- ลงทะเบียนผู้ร่วมกิจกรรม	ครู ศกร.
08.30 - 09.00 น.	- พิธีเปิด/ประธานกล่าวเปิด	ผอ.สกร.ระดับอำเภอลองลาน
09.00 – 12.00 น.	วิทยากรบรรยาย - การเลือกวัตถุดิบและสุขอนามัยในการทำอาหารแปรรูป - อัตราส่วนผสม และหลักการทำให้แหนมเปรี้ยวอย่างปลอดภัย สาธิต & ปฏิบัติการ - ลงมือทำจริง: การนวดผสมเนื้อหมู หนัหมู ข้าวสุก และเครื่องปรุง - เทคนิคการห่อ: ฝีกห่อด้วยใบตองและถุงพลาสติกพร้อมมัดยางไล่อากาศ	โดย วิทยากร นางสาววลัย พิบุรณ์
12.00 – 12.20 น.	สรุปผล - แนะนำการเก็บรักษาและการสังเกตแหนมสุกพร้อมทาน	โดย วิทยากร นางสาววลัย พิบุรณ์

หมายเหตุ กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

