

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการแปรรูปจากเนื้อหมู จำนวน ๑๖ ชั่วโมง
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองมุกดาหาร

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญอย่างมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคล และกลุ่มบุคคล เป็นการแก้ปัญหา การว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน กระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายในกรอบระยะเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่คือ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่คือ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม เศรษฐกิจสร้างสรรค์ จัดการและบริการ จากการสำรวจข้อมูลพื้นฐานประชาชน ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางการเกษตร คือการทำสวนยางพารา การทำนา แต่หากว่าในช่วงฤดูฝน ไม่สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้มากเท่าที่ควร ทำให้สูญเสียรายได้ในช่วงฤดูฝน

พบว่าประชาชนส่วนใหญ่มีความ ต้องการเรียนการทำอาหารที่สามารถทำจำหน่ายได้จริง ซึ่งประกอบด้วย หมูแดดเดียวเป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะสมัยก่อนไม่ตู้เย็นหรือตู้แช่เนื้อสมัยนั้น เมื่อได้เนื้อหมูหรือเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ก็คิดค้นวิธีการถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บเนื้อเหล่านั้นไว้ได้นานเพื่อได้เก็บเนื้อ หมู จึงนำเนื้อเหล่านั้นมาเป็นแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู มีส่วนประสม แคเกลือป่น หรือ พริกไทยป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปตากแดด แล้วนำมาทอด ทานกับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย แต่ในปัจจุบันนี้ ได้มีการ คัดแปลงสูตรหมูแดดเดียวที่แปลกใหม่หลายสูตร เช่น หมูแดดเดียวสมุนไพร หมูแดดเดียวโรยงา เป็นต้น ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชน เนื้อหมูแดดเดียวเป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่ สมัยโบราณ เพราะสมัยก่อนไม่ตู้เย็นหรือตู้แช่เนื้อสมัยนั้นเมื่อได้เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ก็คิดค้นวิธีการถนอมอาหารเพื่อ จะได้เก็บเนื้อเหล่านั้นไว้ได้นานเพื่อได้เก็บเนื้อ จึงนำเนื้อเหล่านั้นมาเป็นเนื้อแดดเดียว มีส่วนประสม แคเกลือป่น หรือ พริกไทยป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปตากแดด แล้วนำมาทอด ทานกับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย แต่ใน ปัจจุบันนี้ ได้มีการคัดแปลงสูตรหมูแดดเดียวที่แปลกใหม่หลาย ๆ สูตร เช่น หมูแดดเดียวสมุนไพร หมูแดดเดียว โรยงา เป็นต้น สถานศึกษาจึงได้จัดโครงการจัดการศึกษาต่อเนื่อง การทำแหนม การทำหมูฝอย การทำหมูแดด เดียวนี้ขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและศักยภาพของพื้นที่

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นจัดการศึกษาอาชีพเพื่อเสริมสร้างความรู้ในครัวเรือนและชุมชน ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และทักษะที่ได้ มาประกอบอาชีพเพื่อสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินการเป็นเครือข่ายภายในชุมชน และสถานประกอบการภายนอก เพื่อ ประโยชน์การประกอบอาชีพ

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ ให้เกิด ประโยชน์สูงสุด

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้สมาชิกในชุมชนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู
2. เพื่อพัฒนาความรู้ฝีมือด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูให้มากยิ่งขึ้น
3. เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัวและชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา	เวลาเรียน	จำนวน ๑๖ ชั่วโมง
	ภาคทฤษฎี	จำนวน ๖ ชั่วโมง
	ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการธุรกิจแปรรูปเนื้อหมู

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- ๑.๓ แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ
- ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ
- ๑.๕ การบรรจุภัณฑ์
- ๑.๖ การส่งเสริมการขายสินค้าทางออนไลน์

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการธุรกิจแปรรูปเนื้อหมู

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

- ๒.๑ อุปกรณ์การธุรกิจแปรรูปเนื้อหมู
- ๒.๒ วิธีการแปรรูปเนื้อหมูเมนูต่าง ๆ
 - หมูฝอย
 - หมูแดดเดียว
 - หมูกระเจก
 - แคปหมู
 - แหนมหมู

๒.๓ การออกแบบบรรจุภัณฑ์

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการธุรกิจแปรรูปเนื้อหมู

จำนวน ๒ ชั่วโมง

- ๓.๑ การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
- ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
- ๓.๓ การลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม
- ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง
- ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชน
- ๓.๖ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า

๔. โครงการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู

จำนวน ๑ ชั่วโมง

- ๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ
- ๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องเนื้อหมู
๒. ใบงาน
๓. ใบความรู้
๔. สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้
๒. การจัดกิจกรรม-ประเมินโดยให้สาธิต / แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ
๓. กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงาน ให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วม

แก้ปัญหา)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมใบสำคัญผู้ผ่านการฝึกอบรม
๓. ใบสำคัญผู้ผ่านการฝึกอบรม ออกโดยสถานศึกษา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการปรับปรุงจากเนื้อหา จำนวน ๑๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมูได้ ๑.๒ บอกความเข้าใจได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมูได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมูได้ ๑.๔ บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมูได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการธุรกิจแปรรูปเนื้อหมู ๑.๒ ความเข้าใจได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์หาอาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในเขตพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู	๒.๑ บอกอุปกรณ์ในธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมูได้ ๒.๒ บอกวิธีการทำการแปรรูปเนื้อหมูได้	๒.๑ อุปกรณ์ในธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู ๒.๒ วิธีการแปรรูปเนื้อหมู - หมูฝอย - หมูแดดเดียว - หมูกระเจก - แคปหมู - แหนมหมู ๒.๓ การออกแบบบรรจุภัณฑ์	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเรื่องอุปกรณ์ในการทำธุรกิจ การแปรรูปเนื้อหมู ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการแปรรูปเนื้อหมูให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ และฝึกปฏิบัติการแปรรูปเนื้อหมูตามเมนูที่เตรียมไว้ - หมูฝอย - หมูแดดเดียว - หมูกระเจก - แคปหมู - แหนมหมู		๑๐
๓. การบริหารจัดการภายใน การประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร ได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงได้	๓.๑ การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยง	๓.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง	๒	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการตลาด ในชุมชนได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการตลาดที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการตลาดใน ชุมชน ๓.๖ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการตลาดในชุมชน ๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู ๓.๗ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
๔. โครงสร้างอาชีพ ประกอบอาชีพ ธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการ ประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๔.๒ องค์กรประกอบของโครงการประกอบอาชีพ	๑	

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางวารุณี ทองมหา)
ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

ปฏิบัติหน้าที่ เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายเพียร แสงบุญ)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองมุกดาหาร

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสมเจตน์ สวาศรี)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดมุกดาหาร