

## หลักสูตรการทำแคบหมู (อพ 3010)

จำนวน 20 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

### ความเป็นมา

ตามนโยบายด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อที่ 3.4 จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือนสามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

สภาพสังคมในปัจจุบันนี้งานคหกรรมเป็นทางเลือกหนึ่งในการทำอาชีพเสริมที่สำคัญจะเห็นได้สามารถทำได้ในครัวเรือน การลงทุนที่ไม่ยุ่งยาก รวมถึงสามารถขายในชุมชนได้ตั้งนั้นเพื่อให้ตอบสนองความต้องการของประชาชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) เพื่อให้ผู้เรียนได้มีหลักในการปฏิบัติและสามารถนำความรู้ที่ได้มาประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้มีความมั่นคงและยั่งยืน

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่จัดทำขึ้นเพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรือนำไปประกอบอาชีพ มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนมีงานทำ มีรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน และเป็นบุคคลที่มีคุณภาพเยี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้เกี่ยวกับโดยเน้นการฝึกจากการปฏิบัติจริงจากแหล่งเรียนรู้
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการทำงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

### จุดหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการมองหาอาชีพเสริม

ระยะเวลา จำนวน 20 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 15 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการ ประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) จำนวน 2 ชั่วโมง
  1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู)
  2. บอกความเป็นไปได้และช่องทางการพัฒนาอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู)
  3. บอกแหล่งเรียนรู้หรือสถาน ประกอบการ
  4. บอกทิศทางของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู)
2. ทักษะการประกอบ อาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) จำนวน 15 ชั่วโมง
  1. ผู้เรียนเข้าใจหลักการเลือก วัสดุอุปกรณ์ / วัตถุดิบได้ถูกต้องวิธี
  2. ผู้เรียนสามารถทำตาม ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) ดังนี้
    - แคบหมูติดมัน
    - แคบหมูไร้มัน
3. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู(แคบหมู) จำนวน 3 ชั่วโมง

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติมีคำแนะนำ สำหรับผู้เรียน ดังนี้

1. การสร้างความเข้าใจใน หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
2. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การสาธิต/การฝึกปฏิบัติ

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้
2. ผู้รู้/ ภูมิปัญญา
3. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
4. แหล่งการเรียนรู้

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ
3. การประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ
3. ผลผลิตที่มีคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำแคบหมู จำนวน 20 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู)</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้และช่องทางการพัฒนาอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู)</p> <p>1.3 บอกแหล่งเรียนรู้หรือสถานประกอบการ</p> <p>1.4 บอกทิศทางของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู)</p>	<p>1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) ได้</p> <p>1.2 ศึกษาความเป็นไปได้และช่องทางการพัฒนาอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู)</p> <p>- ปัจจัยภายนอก เช่น นโยบาย รัฐบาล ความต้องการตลาดแรงงาน กลุ่มลูกค้า ฯลฯ</p> <p>- ปัจจัยภายใน เช่น ทำเล/ที่ตั้ง วัสดุ อุปกรณ์ทุน ฯลฯ</p> <p>1.3 ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้หรือสถานประกอบการ</p> <p>1.4 ศึกษาทิศทางของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) ในอนาคต</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ เพื่อนำข้อมูลมาประกอบการเรียนการสอน</p> <p>1.2 เชิญวิทยากรมาร่วมบรรยาย โดยครูและผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศทางของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) ในอนาคตโดยคำนึงถึง ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่</p> <p>- ด้านทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่</p> <p>- ด้านลักษณะภูมิอากาศ</p> <p>- ด้านภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง</p> <p>- ด้านศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตแต่ละพื้นที่</p> <p>- ด้านทรัพยากรมนุษย์แต่ละพื้นที่</p>	2 ชม.	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 ผู้เรียนเข้าใจหลักการเลือก วัสดุ อุปกรณ์ / วัตถุดิบได้ถูกวิธี</p> <p>2.2.ผู้เรียนสามารถทำตาม ขั้นตอน และวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แคบหมูติดมัน</li> <li>- แคบหมูไร้มัน</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. หลักการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์/วัตถุดิบ</li> <li>2. การทำความสะอาดหนังหมู/การขูด/การต้ม 3. การสับหนังหมู /การแก้ไข ปัญหา</li> <li>4. การตากหนังหมู/ การแก้ไขปัญหา</li> <li>5. การหมักน้ำมัน</li> <li>6. การทอด</li> <li>7. การบรรจุภัณฑ์</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.การสาธิตและปฏิบัติในการ เลือกส่วนต่างๆของหนังที่ เหมาะสมในการทอดแคบหมู</li> <li>2. หลักการปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ มีดโกนเพื่อป้องกันอันตราย</li> <li>3.สาธิตการฝึกปฏิบัติในการชอย และสับหนังหมูให้เป็นเส้นขนาด ตามต้องการเพื่อป้องกันเกิด ปัญหาในเวลาหมักน้ำมัน</li> <li>4. สาธิตและฝึกปฏิบัติในกาตาก หนังหมู การกลับด้าน การแก้ไข ปัญหาหนังหมูติดกัน</li> <li>5. สาธิตปฏิบัติการหมักน้ำมัน /การใช้ไฟ / การกลับด้าน / การเพิ่มลดน้ำมันในการหมัก / การตากอากาศ</li> <li>6. การบรรจุภัณฑ์ / การมัดหนัง ยางรัดเพื่อป้องกันอากาศเข้า</li> </ol>		15 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ด้านการพัฒนาเข้าสู่ อาชีพ</p> <p>3.1 เข้าใจวิธีการ การบริหาร จัดการ ด้านผลิตภัณฑ์</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการด้านผลิตภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ - การจัดการด้านการลดต้นทุนในการผลิต</li> </ul>	<p>3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ การบริหารทั้งทางด้านผลิตภัณฑ์ ด้านการตลาด และด้านความเสี่ยงจากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อ บุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์</p>	3 ชม.	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>3.2 เข้าใจวิธีการ การจัดการด้านการตลาด</p> <p>3.3 เข้าใจวิธีการ การจัดการด้านความเสี่ยง</p>	<p>- การจัดการบริหารพนักงานที่ให้บริการ ให้มีจริยธรรม คุณธรรมใน อาชีพ</p> <p>3.2 การจัดการด้านการตลาด</p> <p>- การจัดทำฐานข้อมูลของกลุ่ม ลูกค้า</p> <p>- การติดต่อลูกค้าและบริการหลังการขาย</p> <p>- การวางแผนการตลาด</p> <p>3.3 การจัดการด้านความเสี่ยง</p> <p>- วิเคราะห์ ข้อดี ข้อเสีย โอกาส และ อุปสรรคในการประกอบอาชีพการแปรรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) โดยนำปัจจัยต่างๆ เช่น กลุ่มลูกค้า คู่แข่ง ฯลฯ มาเป็นปัจจัย</p>	<p>3.2 ฝึกปฏิบัติคิดคำนวณ ต้นทุน กำไร การกำหนดราคาและ ส่งเสริมการขาย โดยฝึกจำลอง เหตุการณ์</p> <p>3.3 เชิญวิทยากรด้านการตลาด มาบรรยายและ แบ่งกลุ่มระดมความคิด</p>		
			รวม	5	15

## การอนุมัติหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดลำพูน ประจำปีงบประมาณ 2568 เพื่อให้การจัดการศึกษาต่อเนื่องบรรลุเป้าประสงค์ตามที่สถานศึกษากำหนด สถานศึกษาได้จัดทำหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ประจำปีงบประมาณ 2568 ประกอบด้วย กลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ซึ่งคณะกรรมการสถานศึกษาได้พิจารณาหลักสูตร การจัดการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปีงบประมาณ 2568 ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน และเห็นชอบหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปี งบประมาณ 2568 ดังกล่าว

ว่าที่ร้อยตรี..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(ดำรงค์ อดะเส)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางฟ้าวนิชย์ ชลมนัสสรณ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองลำพูน