



หลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ)

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ ความคิดสร้างสรรค์



ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเวียงหนองล่อง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดลำพูน
กรมส่งเสริมการการเรียนรู้
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ความคิดสร้างสรรค์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเวียงหนองล่อง

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายด้านการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้กับประชาชนทั่วไป ที่มองเห็นความสำคัญและช่องทางในการขยายอาชีพ การทำแหนมหมูซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านของหลายๆ ภูมิภาค ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีมาตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยายของเรา ซึ่งปัจจุบันได้นำมาประกอบเป็นอาชีพซึ่งทำรายได้ให้กับครอบครัวเป็นจำนวนมาก และแหนมหมูก็สามารถทำได้อย่างง่าย และเป็นอาหารที่อร่อยและทำได้ง่ายนิยมกินกับข้าวเหนียวสามารถห่อหรือพกติดตัวไปทำงานด้วยได้ง่าย การทำแหนมหมูจะนิยมห่อด้วยใบตองเพราะจะทำให้แหนมหมูมีรสชาติที่กลมกล่อม และจะได้กลิ่นหอมของใบตองนั่นเอง อีกทั้งยังประกอบด้วยโภชนาการที่มีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น เนื้อหมู จะให้สารอาหารจำพวกโปรตีน และยังมีสมุนไพรแบบไทยๆ เป็นส่วนประกอบที่สำคัญอีกด้วย อย่างกระเทียมซึ่งกระเทียมจะช่วยลดไข้หวัดได้และยังช่วยบำรุงหัวใจได้อีกด้วย เท่านั้นเราก็คจะได้แหนมหมูไว้บริโภคภายในครอบครัว

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเวียงหนองล่อง จึงได้จัดทำโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน วิชาซีพระยะสั้น (ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) หลักสูตรการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง ให้กับประชาชนขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจ สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีแนวทางในการสร้างรายได้เสริม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการเรียนรู้ สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. สามารถบอกวัตถุประสงค์และวิธีการทำแหนมหมูได้
๒. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนกรรมวิธีการทำแหนมหมูได้
๓. สามารถนำไปประกอบอาชีพ ทำแหนมหมูสร้างรายได้
๔. สามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชนทั่วไป ที่มีความสนใจ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน ๕ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ความรู้พื้นฐาน ให้ความรู้โดยการบรรยาย จำนวน ๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู
- ความเป็นไปได้ของการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู
- การจัดหาวัตถุดิบการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู
- แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู

๒. ขั้นตอนแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู จำนวน ๔ ชั่วโมง

- ๒.๑ ขั้นเตรียมการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู
- สถานที่
 - การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู
 - การเตรียมวัตถุดิบ
 - ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู

๒.๒ การบรรจุภัณฑ์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. สามารถอธิบายบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพได้	๑. ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู	๑. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๒. บอกความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัตถุประสงค์</p> <p>๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้</p> <p>๔. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู</p>	<p>๒. ความเป็นไปได้ของการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู</p> <p>๒.๑ ความต้องการของตลาด</p> <p>๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน</p> <p>๒.๓ การจัดหาวัตถุดิบ</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู</p>	<p>ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัตถุประสงค์</p> <p>๓. วิทยากรและผู้เรียนร่วมวิเคราะห์ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู</p>		
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>๑. สามารถอธิบายการเตรียมการเพื่อการประกอบอาชีพได้</p> <p>๒. สามารถหาวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูได้คุณภาพและรวดเร็ว</p> <p>๓. สามารถบอกขั้นตอนวิธีการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมูได้</p>	<p>๑. ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู</p> <p>- สถานที่</p> <p>- การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำ</p> <p>- การเตรียมวัตถุดิบ</p> <p>- ความรู้ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>การแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู</p> <p>๒. การบรรจุภัณฑ์</p>	<p>๑. วิทยากรสาธิตและนำผู้เรียนลงมือปฏิบัติโดยแนะนำวัตถุดิบและส่วนผสม</p> <p>๒. วิทยากรสาธิตและนำผู้เรียนลงมือปฏิบัติการแปรรูปอาหาร การทำแหนมหมู</p> <p>๓. วิทยากรและผู้เรียนออกกแบบการบรรจุภัณฑ์</p>	-	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
๓. วัตถุดิบ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การสังเกตจากผลงาน/ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. การสังเกตจากการมีส่วนร่วม
๓. การสังเกตฝึกทักษะการปฏิบัติ
๔. แบบสอบถามความพึงพอใจ/ความคิดเห็นของผู้ใช้หลักสูตร


การจบหลักสูตร

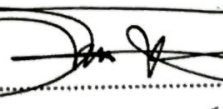
๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายนิติพงษ์ ยศยงอภิราม)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายปณตม์ สนศิริ)
ครู

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายระพีพันธ์ มหัทธศักดิ์)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบ้านโฮ้ง รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเวียงหนองล่อง
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้
วันที่ ๑๘ ธันวาคม ๒๕๖๖